

CHIMICHANGA

INGREDIENTES

TORTILHA:

Tortilha: 300 g de farinha de trigo

100 g de margarina

sal a gosto

água se necessário

RECHEIO:

Recheio: 150 g de bacon

100 g de carne de porco moída

350 g de carne de gado moída

1/2 cebola

1 tomate

alface

azeite

MODO DE PREPARO

TORTILHA:

Tortilha: Misture a margarina com o sal e a farinha de trigo até formar uma massa lisa.

Se necessário, coloque um pouco de água (a massa tem que ficar lisa, não dura).

Divida a massa em bolinhas, envolva com plástico e leve a geladeira por 30 minutos.

Retire da geladeira e, com um rolo, abra a massa o máximo possível, (tem que ficar fino, tente deixar de forma redonda).

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, aqueça o azeite, frite primeiro o bacon até que se doure.

Junte a carne de porco moída e em seguida a de gado, deixe cozinhar alguns minutos.

Quando estiver quase cozido coloque a cebola picada.

Deixe cozinhar

Montagem

Pegue uma tortilha ainda crua, coloque alface e tomate picados, encima coloque um pouco da carne enrole e frite

até que esten bem douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26576-chimichanga.html>