

WRAP COM CARNITAS E SEUS ACOMPANHAMENTOS DA ABIMA

INGREDIENTES

PARA MONTAGEM:

Para montagem: 20 discos de rap 10 light

1 receita de carnitas

1 receita de frijoles

CARNITAS:

Carnitas: 80 ml de óleo

1,5 kg de paleta ou acém bem limpos, em um pedaço

4 dentes de alho amassados

2 xícaras das de chá de cebola cortada em cubos pequenos

1 xícara das de chá de tempero verde fresco (salsa, coentro, cebolinha, tomilho limão e orégano)

100 ml de cachaça

3 folhas de louro

1 colher das de café de canela em pó

1 colher das de sobremesa de cominho em pó

1 colher das de sobremesa de páprica defumada ou doce

1 colher das de café de orégano seco

1 colher das de café de pimenta dedo de moça ou tabasco

Água quente o suficiente para cozinhar a carne

2 latas de tomates pelados, cortado em cubos

1 sachê de caldo de carne em pó 0% de gordura

Sal a gosto

REFOGADO DE PIMENTÕES E CEBOLA:

Refogado de pimentões e cebola: 100 ml de azeite

2 pimentões amarelos cortado em tiras finas

2 pimentões vermelhos cortado em tiras finas

2 pimentões verdes cortado em tiras finas

2 xícaras das de chá de cebolas roxas cortadas em tiras finas

Sal e pimenta a gosto

GUACAMOLE:

Guacamole: 2 abacates grandes
3 dentes de alho amassados
2 tomates grandes sem sementes cortados em cubos pequenos
1 xícara das de chá de cebola roxa cortada em cubos pequenos
2 colheres das de sopa de cebolinha verde bem fatiada
1 xícara das de chá de coentro fresco bem picado (ou a gosto)
30 ml de suco de limão coado
Sal e pimenta malagueta a gosto

FRIJOLE:

Frijoles: 3 xícaras das de chá de feijão vermelho cozido e temperado (ou feijão preto)
1 colher das de sopa de azeite
3 dentes de alho amassados
Sal e pimenta a gosto

PICO DE GALLO:

Pico de gallo: 3 tomates grandes maduros cortados em cubos pequenos
1,5 xícaras das de chá de cebola roxa cortada em cubos pequenos
1 lata de milho verde cozido no vapor
1 xícara das de chá de coentro bem picado (ou a gosto)
Sal, pimenta e limão a gosto

ACOMPANHAMENTOS:

Acompanhamentos: Refogado de pimentões e cebola
Guacamole
Frijoles
Pico de gallo
Tabasco
Queijo cheddar a gosto (opcional)
Queijo muçarela ralado (opcional)
Folhas de alface

MODO DE PREPARO

CARNITAS:

Carnitas:Aqueça o óleo em uma panela de pressão e refogue a carne.

Acrescente o alho, a cebola e refogue. Junte os temperos verdes frescos, a cachaça, o louro, a canela, o cominho, a páprica, o orégano seco, a pimenta dedo-de-moça, água quente o suficiente para cozinhar a carne, o tomate pelado e tempere com o sachê de caldo de carne e sal a gosto. Tampe a panela e deixe cozinhar por 45 minutos em fogo baixo após início da pressão. Desligue o fogo, aguarde sair toda a pressão, abra a tampa, retire a carne e desfie a gosto.

Volte à carne desfiada ao molho deixe ferver desligue o fogo e reserve.

REFOGADO DE PIMENTÕES E CEBOLA:

Refogado de pimentões e cebola:Aqueça o azeite e refogue as cebolas, junte os pimentões e refogue rapidamente. Tempere com sal e pimenta a gosto. Reserve.

GUACAMOLE:

Guacamole:Descasque o abacate e amasse a polpa com auxílio de um fouet ou garfo. Misture os ingredientes restantes e reserve na geladeira até horário de servir.

FRIJOLE:

Frijoles:Aqueça o azeite e frite o alho e acrescente o feijão cozido e temperado. Bata a mistura em um processador de alimentos até obter uma pasta cremosa. Sirva com as carnitas.

PICO DE GALLO:

Pico de gallo:Misture bem todos os ingredientes e sirva como acompanhamento.

PREPARO DO RAP 10:

Preparo do rap 10:Leve os rap 10 ao micro-ondas por 2 minutos para aquecer ou dobre ao meio e prepare como tacos levando ao forno aquecido a 180°C por aproximadamente 10 minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque em cada disco de rap 10 uma porção de frijoles, uma porção de carnita e acompanhamentos a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33333-wrap-com-carnitas-e-seus-acompanhamentos-da-abima.html>