PANQUECA COM TOQUE MEXICANO

INGREDIENTES

PANQUECA:

Panqueca:1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

1/2 colher de café de sal

1 ovo inteiro

1 colher de sopa de óleo

RECHEIO:

Recheio:1 xícara de chá de feijão cozido (o tipo de feijão é de sua preferência)

1 cebola

1 pimentão verde

1 tomate

2 dentes de alho

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 xícara de chá de cheiro verde

100 g de queijo mussarela

1/2 xícara de água

MOLHO:

Molho:3 tomates sem sementes

Pimenta da sua preferência a gosto

1/2 cebola

1/2 pimentão vermelho

4 dentes de alho picados

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Corte em pedacinhos pequenos a cebola, o pimentão, o tomate e o alho, e reserve.

Passe no processador o feijão junto com a metade dos temperos picados (cebola, pimentão e tomate), acrescente

também o alho, o sal e pimenta do reino e o cheiro-verde.

Reserve a outra metade dos temperos picados (cebola, pimentão e tomate para usar depois.

Leve a pasta de feijão temperada ao fogo médio, acrescentando meia xícara de água e mexendo sempre, até que fique com uma textura cremosa e reserve.

MOLHO:

Molho:Bata todos os ingredientes (tomate, pimenta, cebola, pimentão e alho) do molho no liquidificador e reserve.

PANQUECA:

Panqueca:Passe no liquidificador o leite, o ovo, a farinha de trigo e o sal até ficar homogêneo.

Unte uma frigideira anti-aderente com 1 colher de óleo e deixe esquentar em fogo baixo por mais ou menos 3 minutos(dependendo a potência da boca do fogão). Tenha cuidado para não queimar.

Quando a frigideira estiver quente, despeje uma porção da massa da panqueca e espalhe-a, fazendo movimentos suaves circulares com a frigideira.

Espere alguns segundos e vire cuidadosamente a panqueca com a ajuda de uma espátula para fritura.

Proceda da mesma forma utilizando toda a massa e reserve as panquecas.

MONTAGEM:

Montagem:Com as panquecas prontas, recheie cada uma na seguinte ordem:

1 fatia de queijo mussarela, uma camada de pasta de feijão e por cima, uma colher de sopa dos temperos cortados(cebola, pimentão e tomate) que você reservou.

Enrole cada panqueca recheada e acomode-as em um refratário.

Se preferir despeje o molho sobre as panquecas antes de levar ao fogo, se não, coloque o molho em uma molheira para ser colocado depois à gosto, por quem desejar.

Leve o refratário ao forno por 10 minutos para derreter o queijo.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45390-panqueca-com-toque-mexicano.html