Barquetes recheadas com musseline de batata baroa e carne seca crocante

Olá, hoje a receita é de um aperitivo/entradinha super prático que fica ótima!

Clique para ampliar

Vamos fazer 20 barquetes!

– 1 pacote de barquetes;

– 5 batatas baroas cozidas (mandioquinha);

– 500 gr. de carne seca;

– óleo para fritar.

Modo de fazer:

Faça um purê com a as batatas baroas e passe no liquidificador ou processador para ficar bem lisinho.

Para a carne seca: Depois de dessalgada e desfiada cozida,

frite com 2 colheres de azeite até ficar crocante, e coloque sobre o papel toalha para absorver o excesso de óleo.

Depois é só montar (no fundoa musseline e a carne crocante por cima) e servir quente ou fria.

TEMPO: 30 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $