

# Jantar Mexicano

Olá, hoje vamos dar uma ideia que adoramos! Um jantar bem gostoso e informal com comidinhas mexicanas.

Compramos nachos (doritos) sabor natural e picante e tacos da marca Casa Fiesta.



[clique para ampliar](#)

Para acompanhar vários molhos deliciosos! E pimentas para todos os gostos!



[Clique para ampliar](#)

Agora vamos as receita dos molhos! Fizemos para 04 pessoas!

## **Guacamole**

1 Abacate maduro

1 cebola média picada

1 tomate picadinho sem semente

1 dente de alho triturado

suco de 1 limão

3 colheres de sopa de salsinha picada

1 colher de sopa de coentro picado

1 colher de chá de pimenta chilli picada (sem sementes e sem filamentos internos) ou tabasco

sal a gosto

Modo de fazer: Amasse o abacate com um garfo. Adicione a cebola picada, o alho, o tomate e os temperos. Por fim, regue com o suco de limão, ajuste o sal a seu gosto e misture bem. Finalize com a pimenta picadinha ou tabasco.

## **Salsa Mexicana Pico de Gallo**

1 xíc. de tomate sem sementes picada

$\frac{1}{2}$  xíc. de cebola roxa picadinha

1 colher (sopa) de coentro picado

Suco de 1 limão Thaiti

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 colher (sopa) de molho de pimenta vermelha ou 4 a 6 chiles serranos picados (opcional)

$\frac{1}{2}$  colher (chá) de sal

Modo de fazer: Misture o tomate, a cebola e o coentro. Tempere com o suco de limão, o molho de pimenta (ou o chile picado), o azeite e o sal. Coloque na geladeira por meia hora antes de servir, para que adquira o ponto ideal do sabor e para que fique bem fresco.

### **Sour Cream**

1 copos de iogurte natural

suco de 1 limão tahiti

Modo de fazer: Misture o suco de limão ao iogurte e deixe descansar na geladeira por 1 hora antes de servir.

### **Recheio de Carne Moída**

700 gramas de carne moída

1 lata de tomates pelados

1 pimentão vermelho lavado, sem sementes e picado

1 cebola pequena picada

1 dente de alho picado

1 colher (chá) de chilli em pó (ou tabasco)

1 colher (sopa) de óleo

sal a gosto

Modo de fazer: Refogue a cebola no óleo até ficar macia e junte o alho. Em seguida com a panela bem quente adicione a carne picada, o sal e o chilli (ou tabasco). Refogue a carne

por 3 minutos e acrescenta o tomate pelado peneirado e o pimentão vermelho picado e mexa até estar bem apurado (molho reduzido).

Além dos molhos acima servimos também queijo cheddar cremoso (doritos), queijo cheddar ralado, alface picadinho!

Dá para montar uma mesa bem colorida e descontraída! Fica uma delícia!



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$