



Panquecas mexicanas

INGREDIENTES

Óleo para refogar

1 cebola picada

1 colher de chá de cominho em pó

1 colher de chá de pimenta calabresa

2 folhas de louro

3 dentes de alho picados

400g de carne moída

1 pimentão vermelho picado

1 lata de feijão vermelho

½ xícara de extrato de tomate

1 ½ xícara de caldo de carne

Sal

1 pimenta dedo-de-moça picada

2 ovos

300 ml de leite

1 colher de sopa de azeite de oliva

50g de farinha de trigo

50g de farinha de milho

Queijo muçarela ralado

Queijo cheddar ralado

Guacamole

INSTRUÇÕES

Em uma panela com um fio de óleo, refogar a cebola picada e juntar o cominho, a pimenta e o louro.

Quando a cebola estiver dourada, adicionar o alho picado até soltar o aroma.

Juntar a carne e cozinhar até dourar.

Adicionar o pimentão, o feijão vermelho, o extrato de tomate e o caldo de carne.

Deixar cozinhando durante 30 minutos com a panela semi tampada.

Temperar com sal e adicionar a pimenta dedo de moça.

No liquidificador, bater os ovos, o leite, o azeite, uma pitada de sal, farinha de trigo e a farinha de milho.

Aquecer e untar uma frigideira rasa e dispor um pouco da massa. Virar para que doure dos dois lados. Fazer isso até acabar a massa.

Rechear as panquecas com o molho de carne e dispor em uma forma.

Cobrir com os dois tipos de queijos ralados e levar ao forno por 15 minutos para gratinar.

Servir com guacamole.

FONTE: TASTEMADE