

# **CURSO DE CULINÁRIA MEXICANA**



quinta-feira, 24 de abril, às 19h30

# Guacamole



## INGREDIENTES

- 2 tomates médios sem sementes
- 1 pimenta dedo-de-moça
- ½ maço médio de coentro
- 1 abacate médio
- Suco de 1 limão médio
- 1 cebola média picada
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva Blue Ville
- Sal a gosto
- Tortilla pronta ou salgadinhos de milho para acompanhar

## MODO DE PREPARO

- No Processador PHILIPS WALITA com a faca metálica processe o tomate. Abra a pimenta ao meio, elimine as sementes com os filamentos brancos e pique-a em pedaços bem pequenos. Processe finamente as folhas de coentro e reserve.
- Descasque o abacate, retire o caroço e coloque a polpa numa tigela Marinex funda. Amasse com um garfo, deixando alguns pedaços e regue com o suco de limão. Adicione o tomate, a pimenta, o coentro, a cebola, o azeite de oliva e o sal e misture. Sirva em seguida.

Rendimento: 2 porções

Tempo de preparo: 10 minutos

# Taco

## INGREDIENTES DA MASSA

- 1 ½ xícara (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo Dona Benta
- 100 ml de óleo Blue Ville
- 150 ml de água
- 1 sachet de caldo de galinha em pó

## INGREDIENTES DA CARNE

- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 4 colheres (sopa) de óleo Blue ville
- 1 kg de carne (coxão mole)
- 1 colher (chá) de pimenta em pó Chilli Master Foods
- Sal à gosto

## INGREDIENTES PARA ACOMPANHAMENTO

- 400 g de queijo prato
- 3 cebolas
- 6 tomates sem sementes
- 1 pé de alface crespa rasgada



## MODO DE PREPARO

- Na jarra do Processador PHILIPS WALITA com batedor plástico, coloque os ingredientes, e bata até obter uma massa homogênea.
- Com o rolo abra a massa e corte em círculos com um cortador.
- Aqueça o ChapaGrill PHILIPS WALITA na temperatura média com a chapa lisa.
- Na jarra do Processador PHILIPS WALITA com a faca metálica, processe a cebola e o alho. Reserve.
- Ainda no processador processe a carne, aqueça bem o óleo em uma panela. Junte a cebola e o alho e doure bem, adicione o chilli, o sal e a carne. Frite mexendo sempre até dourar a carne. Reserve.
- No Processador PHILIPS WALITA com o disco fatiador na espessura média passe através do bocal o queijo.
- Ainda no processador com a faca metálica, processe separadamente as cebolas e os tomates. Reserve.
- Na Fritanella PHILIPS WALITA, coloque os tacos um a um e com o auxílio de um pegador faça o formato adequado para o recheio.
- Recheie os tacos com a carne e os acompanhamentos.

Rendimento: 10 porções  
Tempo de preparo: 1 hora

# Chili com carne

## INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de feijão Blue Ville cozido e escorrido
- 12 tomates sem pele e sementes
- 3 cebolas
- 4 colheres (sopa) de óleo Blue Ville
- 1 kg de carne (coxão mole)
- 4 dentes de alho
- 1 vidro de molho tipo Mexicano MasterFoods
- 1 pimenta-dedo-de-moça em conserva MasterFoods
- 1 colher (chá) de pimenta em pó Chilli Master Foods
- Sal à gosto



## MODO DE PREPARO

- No Processador PHILIPS WALITA com a faca metálica processe separadamente os tomates e a cebola com o alho. Reserve.
- Ainda no processador processe a carne, aqueça bem o óleo em uma panela grande. Junte a cebola e o alho e doure bem, adicione a pimenta-dedo-de-moça, a pimenta chilli, o sal e a carne. Frite mexendo sempre até dourar a carne.
- Acrescente os ingredientes restantes, tampe e cozinhe em fogo baixo por mais 25 minutos. Acrescente um pouco de água se a carne secar muito. Decore com pimentas e sirva.

Rendimento: 10 porções  
Tempo de preparo: 1 hora

REALIZAÇÃO:



PARCEIROS:

