



Burrito de carne



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	Meia xícara (chá)	55 g
Fubá	1 xícara (chá)	130 g
Manteiga	1 colher (sopa)	15 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
AJI-NO-MOTO®	Meia colher (chá)	2 g
Água morna	1 xícara (chá)	200 ml
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Óleo	4 colheres (sopa)	60 ml

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Patinho bovino (moído)	3 xícaras (chá)	600 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 colher (chá)	5 g
Páprica picante	2 pitadas	0,8 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	3 colheres (sopa)	45 g
Água	Meia xícara (chá)	100 ml

CREME AZEDO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Creme de leite fresco	1 xícara (chá)	200 g
Suco de limão	3 colheres (sopa)	45 ml
Sal	3 pitadas	1,2 g

MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Queijo prato (ralado)	2 xícaras (chá)	200 g
Alface americana (fatiado)	1 pé grande	200 g

Modo de Preparo

1. Prepare a massa: No copo do liquidificador, coloque a farinha de trigo, a farinha de milho, a manteiga, o sal, o AJI-NO-MOTO®, a água e o leite. Bata em velocidade média por 3 minutos ou até formar um creme homogêneo. Em uma frigideira antiaderente média, coloque um fio do óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte 4 colheres (sopa) da massa, espalhe por toda a superfície e grelhe por 1 minuto ou até dourar, vire o lado e deixe por mais 30 segundos, ou até dourar. Retire do fogo e repita os procedimentos com a massa restante. Reserve

2. Prepare o recheio: em uma panela média aqueça o óleo em fogo alto, coloque a carne e refogue por 15 minutos, ou até secar a água formada. Junte o Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho, a páprica, o sal, o Extrato de Tomate Ajinomoto® e a água, e mexa. Cozinhe por 5

minutos, retire de fogo e reserve.

3. Prepare o creme azedo: em um bowl grande coloque o creme de leite, o suco de limão e o sal. Com auxílio de um batedor de arame (fouet), mexa vigorosamente por 5 minutos, ou até formar um creme levemente aerado.

4. Disponha as massas em uma superfície lisa e recheie com a carne, o queijo, a alface e o creme azedo, deixando uma borda de 3 cm. Enrole a massa até o meio e dobre as laterais para o centro, fechando as extremidades de maneira que ele fique bem firme, tomando o cuidado para não rasgar a massa.