



Quesadilla de filét e Queijo Minas

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 2 dentes de alho descascados e amassados
- 1 colher (sobremesa) de azeite
- 300 g de filé mignon cortados em tiras
- 1 pimentão vermelho pequeno sem sementes cortado em tiras finas
- Pimenta-calabresa a gosto
- 1 colher pitada de sal
- 8 fatias de Queijo Minas Padrão Light
Tirolez
- 4 discos de massa para wrap ou tortillas de milho

Modo de Preparo

Em uma panela, doure o alho no azeite, acrescente as iscas de carne e deixe refogar até dourar.

Depois, coloque as tiras de pimentão, a pimenta e o sal e refogue.

Monte a quesadilla distribuindo o recheio de carne sobre metade da massa de wrap, cubra com Queijo Minas Padrão Light Tirolez e dobre ao meio, formando uma meia-lua.

Repita o procedimento com o restante dos ingredientes (4 quesadillas).

Em uma frigideira, doure as duas faces das quesadillas, deixando que o queijo derreta. Corte em triângulos e sirva em seguida.

Dica: Sirva as quesadillas com Guacamole!

Guacamole: Amasse 1 abacate maduro (ou avocado) e tempere com ½ cebola bem picada, suco de 1 limão, sal e pimenta a gosto, azeite e coentro ou salsinha picados. Misture até obter uma pasta.