

# BURRITOS



## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA AOS CUBOS
- 2 DENTES DE ALHO
- 1/2 PIMENTO VERMELHO
- 1/2 PIMENTO VERDE
- FIO DE AZEITE
- 500 G CARNE DE VITELA PICADA
- SAL A GOSTO
- PIMENTA A GOSTO
- 1 LATA DE MILHO (200 G)
- 6 UNIDADES PÃO ROLLS (OU TORTILLAS)
- 1 EMBALAGEM KNORR SABADORES DO MUNDO KEBAB

## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina picadora, picar a cebola e os alhos na vel 12, por 20 seg.

---
2. Juntar os pimentos e picar novamente na vel 10 por mais 10 seg.

---
3. Trocar a lâmina pelo acessório misturador, juntar um fio de azeite e refogar em slow cook P1, 130°C, 5min.

---
4. Juntar a carne, temperar com sal e pimenta e adicionar metade do conteúdo da embalagem knorr (tempero para carne). Programar slow cook P2, 100°C, 15 min.

---
5. Juntar o milho e programar slow cook P2, 100°C mais 5 min.

---
6. Preparar o molho segundo o descrito na embalagem knorr (tempero para molho).

---
7. Colocar o preparado de carne sobre o pão roll e juntar o molho (poderá também adicionar salada).

---