

Burrito de carne, cogumelos e milho

Tempo total **15 Mins.** **10 Mins.** Tempo de preparação **5 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
2.387 kJ / 570 kcal

Gorduras totais: **22 g** Proteína: **31 g**
Hidratos de carbono: **55 g**

INGREDIENTES

2 Porções

100 g	de cogumelos
0,5	cebola
0,5	malagueta vermelh
1 colheres de sopa	de óleo vegetal
200 g	de vaca picada
0,5	pimento vermelho
1 colheres de sopa	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
200 g	de milho doce em lata
1 g	de coentros picados
2	tortilhas
Molho:	
2 colheres de sopa	de natas azedas
1	dente de alho esmagado
1 colheres de chá	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>

PREPARAÇÃO

Passo 1

100 g de cogumelos - **0,5** cebola - **0,5** malagueta vermelha - **1 colheres de sopa** de óleo vegetal - **200 g** de carne de vaca picada - **0,5** pimento vermelho - **1 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **200 g** de milho doce em lata - **1 g** de coentros picados
Corte os cogumelos em fatias, pique bem a cebola e a malagueta vermelha e corte o pimento vermelho em cubos. Aqueça o óleo vegetal numa frigideira e salteie a cebola, a malagueta e os cogumelos durante 1 minuto. Adicione a carne picada e o Molho de Soja Kikkoman. Cozinhe, mexendo sempre, durante 2 minutos. Adicione o pimento vermelho e continue a cozinhar até a carne começar a dourar e o pimento amolecer. Adicione o milho doce em lata e aqueça durante 2 minutos. Polvilhe com os coentros picados, misture bem e reserve para arrefecer.

Passo 2

2 colheres de sopa de natas azedas - **1** dente de alho esmagado - **1 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **2** tortilhas
Misture as natas azedas com o alho esmagado e o Molho de Soja Kikkoman. Coloque o recheio numa tortilha, regue com o molho, envolva bem e grelhe até ficar dourado.