

# BURRITOS PICANTES DE CAMARÃO E LIMA



Revista  
Ago. | Set. 10

Fotos: Nuno Campos  
Chef: Fernando Fonseca

## PARA 4 PESSOAS

### INGREDIENTES

500 g de camarões limpos e sem tripa • 1 mistura de especiarias Old El Paso para burritos/fajitas • 1 pacote de Old El Paso Tortillas (8) • 1 frasco de natas azedas (Sour Cream Doritos 300 g) • 2 limas (raspa e sumo) • 1/2 alface romana média • 1 cebola roxa • 1 raminho de coentros frescos • 2 colheres de sopa de azeite 0,7°

### PREPARAÇÃO

Misture as especiarias Old Paso com o azeite, o sumo e a casca ralada das 2 limas • Retire metade da mistura e reserve • Misture os camarões com metade da marinada e envolva bem • Salteie-os em lume forte, em frigideira antiaderente, mexendo sempre até estarem cozidos • Fora do lume, adicione a restante marinada e envolva • Corte a alface em tiras e aqueça as tortillas em forno quente, entre aprox. 1 e 1,5 minutos • Corte a cebola roxa em meias luas finas e o coentro grosseiramente • Coloque alface no centro de cada tortilha, uma colher de camarões, uma colher de natas azedas Doritos, algumas lâminas de cebola e coentros • Enrole na forma de um burrito, seguindo as instruções

**Nota:** em alternativa, poderá comprar os kits já com as especiarias, o molho picante para servir à parte e as tortillas • Não siga as indicações dos kits, pois 4 minutos a 180° é manifestamente tempo demais e destruirá as tortillas