



## Quesadilla de camarão com queijo e sour cream



### Rendimento

12 porções



### Tempo de preparo

00:40

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Camarão médio (limpo)	-	800 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	3 colheres (chá)	15 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Pimentão amarelo (picado)	1 unidade média	90 g
Tomate (picado)	1 unidade pequena	120 g
Amido de milho	2 colheres (chá)	10 g
Massa de trigo para tortilla	-	12 un
Queijo prato (ralado)	4 xícaras (chá)	400 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl médio coloque o camarão e o Caldo SAZÓN® Profissional e misture. Deixe pegar gosto na geladeira por 20 minutos.
2. Em uma frigideira média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o camarão e grelhe por 2 minutos de cada lado, ou até mudar de cor. Acrescente o pimentão amarelo e o tomate, e refogue por mais 2 minutos, ou até ficarem macios. Polvilhe o

amido de milho e mexa por 3 minutos, ou até o líquido da panela começar a engrossar.

**3.** Retire do fogo e distribua em metade de cada tortilla. Cubra com o queijo prato e dobre-as ao meio para fechá-las.

**4.** Aqueça uma chapa ou frigideira antiaderente e coloque as tortillas recheadas, grelhando por 2 minutos de cada lado, ou até dourar. Repita o processo com todas. Corte ao meio e reserve.

**5.** Em bowl médio misture o creme de leite com o suco de limão e o sal e bata por 2 minutos, ou até ficar homogêneo. Sirva acompanhando as quesadillas.