



## Pastel de Palmito Cremoso



**Rendimento**  
20 unidades (10 porções)



**Tempo de preparo**  
00:30

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Tomate (picado, sem sementes)	meia unidade grande	85 g
Palmito em conserva (cortado em cubos)	4 xícaras (Chá)	600 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 colher (chá)	5 g
Sal	2 pitadas	0,8 g
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Massa para pastel	1 e meio rolo	750 g

## Modo de Preparo

**1.** Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Acrescente a cebola e refogue até dourar. Junte o tomate, o palmito, o Tempero SAZÓN®

Profissional e o sal, e refogue por 5 minutos, ou até secar.

**2.** Acrescente o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, previamente dissolvido em 3 colheres (sopa) do leite, e o leite restante, e mexa por 3 minutos, ou até engrossar.

**3.** Retire do fogo, adicione a salsa, misture e deixe esfriar.

**4.** Corte a massa em retângulos de 16 x 12 cm. Distribua o recheio e feche os pastéis, molhando as bordas com um pouco de água.

**5.** Frite-os, em imersão, em óleo quente, por 2 minutos de cada lado, ou até dourarem. Escorra em papel-toalha e sirva em seguida.