



## **Categoria Entrada**

**Estabelecimento:** Casa do Manequinho Hotel e Restaurante

**Autor (a) do prato:** Ana Paula Hack, Guilherme Cirne e Gustavo Jr.

### **Tilápia Mex**

**Descrição do prato:** Inspirada na culinária mexicana, essa entrada congrega tortilhas com fajita de tilápia e guacamole. O diferencial está na geleia agri-doce de pimentão vermelho com pimenta e no toque da macadâmia!

#### **Tortilha:**

250g de farinha de trigo  
40g de manteiga  
110 ml de água morna  
Sal

#### **Fajita:**

50 g de azeite  
300 g de filé de tilápia  
Sal e pimenta do reino a gosto  
200 g de tomate  
100 g de cebola  
10 g de alho  
10 g de vinagre  
100g de pimentão colorido  
1 pimenta dedo de moça  
Sal, salsinha e coentro

#### **Guacamole:**

100g de avocado  
50g de cebola roxa  
5 g de pimenta  
5 g de coentro  
100g de tomate  
10 ml de azeite  
50 ml de suco de limão  
sal

#### **Geleia:**

2 pimentões vermelhos grandes  
1 x. de açúcar  
1 x. de vinagre de maçã  
Pimenta calabresa a gosto

#### **Modo de fazer:**

**Tortilha:** Formar uma massa com todos os ingredientes. Formar bolos pequenos individuais. Deixar repousar por 15 minutos. Esticar com o rolo e cortar em círculos. Cozinhar em frigideira sem gordura de ambos os lados, sem dourar muito, já que devem ficar flexíveis.

**Fajita:** Picar os filés de tilápia em tirinhas e temperar com sal e pimenta do reino. Em uma frigideira antiaderente saltear a tilápia, retirar e reservar. Picar a cebola em meia lua, os pimentões em tirinhas e o tomate sem sementes e pele em cubinhos. Na mesma frigideira, saltear a cebola com os pimentões, alho e a pimenta. Incorporar o tomate, o vinagre e a tilápia. Deixar evaporar e corrigir o sal. Desligar o fogo e colocar a salsa e coentro picadinhos.

**Guacamole:** Cortar a cebola em meia lua e deixar 10 minutos de molho em água bem gelada. Depois cortá-la em cubinhos bem pequenos. Tirar a semente da pimenta e picar bem miudinha. Cortar o tomate sem semente em pequenos cubos. Misturar todos os ingredientes com o avocado processado e condimentar com o azeite, limão, sal e coentro picadinho.

**Geleia:** Lave os pimentões, corte, tire as sementes e as fibras internas e passe no multiprocessador ou liquidificador sem acrescentar água (os pimentões já contém muita água) se ficar pesado para o liquidificador coloque um pouco do vinagre. Junte o vinagre, o açúcar e o pimentão (já processado), agregue a pimenta calabresa e leve ao fogo médio até ficar com a consistência de geleia, aproximadamente 30 minutos.

**Montagem:** Rechear um lado das tortilhas com o guacamole, colocar a fajita por cima. Dobrar ao meio e colocar um fio de geleia e macadâmias torradas cortadas em lascas.