



# COZIDO DE TORTILHA VEGETARIANO

## Ingredientes

*Para 3 pessoas*

1 lata de molho verde de enchiladas  
1 cubo de caldo vegetal  
1/2 colher de chá de alho em pó  
1/4 colher de chá de chili em pó  
1/4 colher de chá de cominho em pó  
1 lata de feijão catarino  
1/2 lata de tomates em pedaços  
100g de milho congelado  
150g de análogo vegetariano de frango  
4 tortilhas de milho, cortadas em faixas  
1 colher de sopa de coentros frescos  
Sal e pimenta a gosto

## Passos

- 1.** Numa panela, misture o molho de enchiladas com 100ml de água. Dissolva o cubo de caldo no líquido e tempere com alho em pó, malagueta em pó e cominho. Faça ferver e deixe em lume brando.
- 2.** Misture os feijões, os tomates e o milho. Deixe em lume brando até ficar no ponto.
- 3.** Junte o análogo de frango e as tortilhas, e cozinhe até ficar no ponto.
- 4.** Misture os coentros e tempere com sal e pimenta para servir.