

TACOS / FAJITAS

INGREDIENTES

1 pacote de Rap10

300 g de peito frango

300 g de filé bovino

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1 pimentão verde

1/2 cebola

PARA A GUACAMOLE

1/2 cebola roxa

1/2 tomate

1 abacate

1 limão (suco)

coentro a gosto

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango e o filé bovino em tirinhas pequenas, tempere com sal e pimenta, reserve;

Corte os pimentões e a cebola em tirinhas, refogue no azeite.

Para o guacamole, corte o tomate e a cebola roxa em cubinhos pequenos.

Em um recipiente, amasse o abacate, coloque a cebola roxa, o tomate, o coentro, o suco do limão, sal e pimenta.

Asse as tirinhas de carne e frango.

Aqueça um frigideira, adicione o Rap10 e siga as instruções de preparo na embalagem.

Monte o seu taco do jeito que preferir (eu coloco o guacamole, depois os pimentões e por último a carne e o frango)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13698-tacos-fajitas.html>