

# 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 a 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)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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