

# TACO SHELL

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 e 1/2 xícara (chá) de água  
10 colheres (sopa) de farinha de milho  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
2 colheres (sopa) de azeite (manteiga ou óleo)  
1 colher (chá) de sal

### RECHEIO:

Recheio:350 g carne moída  
1 tomate picado (sem sementes)  
1 colher (sopa) extrato de tomate  
5 colher (sopa) de milho  
1 dente de alho (picado)  
1 pimentão verde (pequeno) picado-  
1/2 xícara (chá) de bacon picado  
salsinha  
cebolinha  
paprica picante  
pimenta chipotle

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Em uma panela adicione o bacon e frite até começar a soltar gordura, junte a carne moída e frite rapidamente e adicione os temperos (alho, pimenta chipotle, pimenta-do-reino, paprica picante e sal) e deixe fritar até ficar bem sequinha.

Junta os outros ingredientes (extrato de tomate, milho, pimentão, tomate) misture e adicione cerca de 2 colheres (sopa) de água.

Deixe cozinhar até o tomate ficar murcho e a água secar bem.

Espere o recheio esfriar um pouco e monte como desejar e aproveite.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18304-taco-shell.html>