

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.

Junte 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>