

TACOS MEXICANOS VEGETARIANOS

INGREDIENTES

01 pacote de massa de pastel (para base dos tacos)

2 pimentões picadinhos

200 g queijo mussarela

1 abacate maduro

1 cebola picada

2 tomates picados

suco de 1 limão

ervas e temperos a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

2 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

GUACAMOLE:

Guacamole: Retire a polpa do abacate, amasse grosseiramente e junte em um recipiente com a cebola, os tomates, os temperos, sal e azeite.

Misture devagar para manter a consistência, que não deve ser de papa, reserve

RECHEIO:

Recheio: Junte o pimentão e o queijo numa frigideira até que gratine (é possível variar o recheio de diversas maneiras).

MONTAGEM:

Montagem: Por último, monte os tacos, colocando aproximadamente 1 colher (sopa) de guacamole e uma de recheio nas tortilhas, e em seguida dobre cuidadosamente ao meio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21589-tacos-mexicanos-vegetarianos.html>