

TACOS MEXICANOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de milho em flocos

1/2 xícara de água

1 colher (sopa) de margarina

cheiro-verde seco (salsa ou cebolinha)

1 colher de café de sal

RECHEIO:

Recheio: 500 g de acém

3 tomates picados

2 cebolas picadas

3/4 de xícara de feijão vermelho cozido al dente

4 colheres (sopa) de extrato de tomate

1 pimentão verde (grande) picado

1 pitada de pimenta calabresa

sal a gosto

ACOMPANHAMENTO:

Acompanhamento: folhas de alface

guacamole

molho picante (pode ser ketchup picante)

molho barbecue da sua marca favorita

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Ferva a água com sal e a manteiga em uma panela.

Quando ferver, adicione a farinha e o cheiro-verde e misture muito bem com uma colher.

Desligue o fogo quando a massa desgrudar do fundo da panela, leve para uma mesa e sove bem.

Em seguida, abra os discos e passe levemente em uma frigideira untada com azeite de oliva.

A massa dos tacos acabará de assar no forno, onde também irá tomar a forma original.

Posteriormente, pendure as rodela na grelha do forno do fogão e leve ao forno preaquecido de 180º C a 200º C durante 25 minutos.

RECHEIO DE CARNE:

Recheio de carne: Leve a carne ao fogo em uma panela de pressão com um pouco de óleo e doure com a cebola picada e tempero de alho e sal.

Cozinhe e amasse a carne até ficar desfiada.

Acrescente os restantes dos ingredientes do recheio da receita, misture muito bem e cozinhe por mais 10 minutos.

MONTAGEM DOS TACOS:

Montagem dos tacos: Coloque uma porção de carne no interior da massa já assada, cubra com guacamole, adicione um pouco de folha de alface (ou a verdura que goste mais) retalhada e finalize com o molho picante e barbecue.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23081-tacos-mexicanos.html>