

# TACO

## INGREDIENTES

### TORTILHAS:

Tortilhas: 2 xícaras de (chá) de farinha de milho amarela

1 1/2 xícara(s) (chá) de água

1/2 colher(es) (chá) de sal

1 colher(es) (sopa) de manteiga

### 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 e cebolinha

páprica picante

pimenta chipotle

### OPÇÃO DE RECHEIO 2:

Opção de recheio 2: óleo

500 g de carne

2 cebolas

1 pimentão amarelo

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

1 dente de alho, picado

pimenta vermelha

coentro

sal e pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

### TORTILHAS:

Tortilhas: Coloque a água numa panela e ferva.

Adicione o sal e manteiga.

Acrescente a farinha de milho em flocos finos aos poucos, mexa bem e desligue o fogo.

Deixe amornar e sove a mistura até formar uma massa homogênea (se precisar, acrescente mais água e farinha de milho, para dar o ponto).

Divida a massa em 16 bolinhas tamanho de uma tangerina pequena.

Coloque-as entre filme plástico e estique-as com o rolo, até formar um círculo fino de 2 mm.

Unte levemente uma frigideira não aderente (ou de ferro) e vire cada tortilha de cada lado (elas devem ficar numa consistência que você possa dobrá-las, para formar as taco Shell).

### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, adicione o bacon e frite até começar a soltar gordura.

Junte a carne moída, frite rapidamente e adicione os temperos (alho, pimenta chipotle, pimenta-do-reino, páprica 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 e deixe cozinhar até o tomate ficar murcho e a água secar bem.

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

### OPÇÃO DE RECHEIO 2:

Opção de recheio 2: Doure a carne cortada em tiras, no óleo.

Corte todos os legumes em tiras e reserve.

Incorpore a cebola, o pimentão, o alho picado e a pimenta vermelha.

Uma vez que os vegetais estão cozidos, adicione sal, pimenta-do-reino e polvilhe com coentros picados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26412-taco.html>