

TACOS COM SOUR CREAM

INGREDIENTES

SOUR CREAM:

Sour cream: 1 lata grande de creme de leite

1 copo de iogurte natural

cream cheese

MODO DE PREPARO

Temperar a carne com sal, pimenta-do-reino e alho.

Pique em cubos os pimentões e a cebola.

Comece fritando a carne em pouco óleo.

Quando a carne estiver pronta, porém não torrada, adicionar a cebola e os pimentões.

Deixe cozinhando por mais uns 10 minutos para que pegue o gostinho da carne.

Adicione dois punhados de tempero verde.

Mexa um pouquinho e está pronto.

Coloque sal a gosto.

Servir dentro de tacos mexicanos e colocar um pouco de alface por cima.

Para o sour cream basta misturar todos os ingredientes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30606-tacos-com-sour-cream.html>