

RECHEIO DE TACOS À MINHA MODA

INGREDIENTES

300 g filé mignon (ou uma bandejinha de bombom do filé mignon)

1 cebola

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

2 dentes de alho

tempero verde (salsinha e cebolinha)

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

alface picada para acompanhar

Tacos mexicanos (eu utilizei os que já compramos pronto)

MODO DE PREPARO

Primeiramente pique o filé mignon em cubos pequenos, eu utilizei o bombom do filé mignon, pois é mais prático porque já vem sem gorduras. Logo, tempere com sal, pimenta-do-reino e alho.

Pique também 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 peguem o gostinho da carne e cozinhem junto a ela.

Logo, adicionar dois punhados de temperinho verde, mexer um pouquinho e está pronto.

Sal a gosto.

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

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34806-recheio-de-tacos-a-minha-mod.html>