

BURRITOS COM GUACAMOLE E CARNE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:Rap 10 (Eu uso a integral)

GUACAMOLE:

Guacamole:1 abacate grande

1 pimenta dedo de moça sem sementes

1 cebola roxa

1/2 pimentão vermelho ou amarelo (No caso usei o vermelho)

1/2 ramo de salsinha e cebolinha

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de contra filé cortado em tiras e temperado a gosto

MODO DE PREPARO

GUACAMOLE:

Guacamole:Cortar em cubinhos a cebola roxa, o pimentão, salsinha, cebolinha, pimenta e reserve.

Amassar o abacate até ficar um mistura homogênea e misturar aos ingredinete picados , temperando com azeite.

Em seguida fritar o contra filé cortado em tiras na manteiga.

Pegar a massa rap 10 e passar na frigideira quente (sem óleo nem azeite, puro mesmo).

Rechear com o guacamole e as carnes, em seguida fazer um rolinho, fechar com palitos e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/35171-burritos-com-guacamole-e-carne.html>