

# 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).

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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