

WRAPS MEXICANOS

INGREDIENTES

1 pacote de crepes Rap10 Pullman (Pode ser integral também)

600 g de coxão mole (ou qualquer carne macia)

1 pimentão médio

1 tomate grande

8 fatias de queijo mussarela

Feijão em pasta (Casa Fiesta)

1 envelope de tempero "Casa Fiesta seasoning" para fajitas

1 copo e 1/2 de água

azeite

MODO DE PREPARO

Misturar a água e o tempero e reservar.

Cortar a carne e o pimentão em pedaços pequenos.

Fritar a carne e o pimentão com um pouco de azeite até o ponto de ficar mal passada.

Acrescentar o tempero misturado com a água

Cozinhar em fogo médio até a água evaporar e ficar um molho grosso.

Retirar do fogo e acrescentar o tomate picado.

Montar os wraps untando cada crepe com 2 ou 3 colheres de sopa de feijão em pasta.

Colocar uma fatia de mussarela e depois colocar a carne misturada.

Fechar o wrap. Podem ser utilizados palitos para fechar.

Levar ao forno médio por 10 a 15 minutos até a mussarela derreter.

Servir com salada ou o acompanhamento da sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36057-wraps-mexicanos.html>