

TACOS DE CHURRASCO GREGO

INGREDIENTES

1 kg de lagarto

1 kg de bisteca

1 kg e 1/2 de maminha

1 kg de peito de peru defumado

1 kg de peito de frango fatiado

4 tomates maduros em cubos

2 cebolas médias

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

1/2 pimentão amarelo

10 folhas de massa de taco (pode se utilizar massa de pastel)

MODO DE PREPARO

Coloque o lagarto, a bisteca, a maminha, o peito de frango e o peito de peru em fatias alternadamente em um palito de churrasco ou garfo para churrasco e deixe na churrasqueira até assar.

Com a cebola, os pimentões, e os tomates, prepare um vinagrete, e reserve.

Quando a camada externa do churrasco grego estiver pronta, sobre uma tigela, corte em sentido vertical e deixe assar a parte interna.

Coloque sobre a massa de taco já pronta, a carne, o vinagrete e o molho que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37728-tacos-de-churrasco-grego.html>