

TORTILHAS AGRIDOCE

INGREDIENTES

1 pacote de tortilhas prontas
250 g frango desfiado cozido
pimentões, verde, amarelo, vermelho a gosto
1 tomate
1 cebola roxa grande
2 dentes de alho
1 e 1/2 colher manteiga
1 xícara de shitake hidratado com água fervente
1/2 xícara de molho de soja
1/2 xícara de água
1 colher de amido de milho
2 colheres de açúcar
sal a gosto
salsinha, coentro

MODO DE PREPARO

Corte todos os ingredientes e reserve.

Em uma panela doure na manteiga, a cebola e o alho.

Refogue bem os pimentões, depois o frango e o shitake até ficarem macios.

Tempere a gosto.

Em uma xícara misture o molho de soja com água, diluindo o amido de milho e um pouco de açúcar, misture tudo com o recheio.

Monte as tortilhas sempre colocando salsinha e o coentro ainda frescos.

O molho pode ser usado para molhar as tortilhas ou junto ao recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39286-tortilhas-agridoce.html>