

TACOS DE CARNE

INGREDIENTES

2 kg de carne

1 xícara de vinho branco

3,5 kg de molho de tomate picante

3 colheres de alho picado

Sal e pimenta-do-reino para temperar

1 punhado de cebolinha verde picada

1 xícara de coentro picado

14 tortillas

MODO DE PREPARO

Coloque a carne em um panela e cozinhe-a com o fogo bem baixo. Adicione o vinho branco e o molho de tomate por cima da carne. Depois adicione o alho e tempere com sal e pimenta segundo seu gosto.

Tampe a panela e continue cozinhando a carne com o fogo baixo, até que fique bem cozida. Uma vez que estiver pronta, desfie a carne com a ajuda de um garfo e uma faca.

Coloque a carne desfiada em uma tigela e adicione a cebolinha verde e o coentro. Recheie as tortillas com esta carne e acompanhe-as com o que desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43306-tacos-de-carne.html>