TACOS TRIPLOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:500 g de farinha

1 colher de chá de sal

125 g de manteiga

250 ml de água

RECHEIO:

Recheio:óleo

500 g de carne

2 cebolas

1 pimentão amarelo

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

1 dente de alho, picado

Pimenta vermelha

Coentro

Sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture em uma tigela a farinha, sal, manteiga derretida e a água.

Amasse vigorosamente para obter uma massa macia.

Faça pequenas porções de aproximadamente 35 a 40 g.

Cubra a massa e deixe descansar por 30 minutos.

Abra as porções com um rolo para formar um discom de aproximadamente 10 a 15 cm de diâmetro.

Aqueça uma frigideira ou uma grelha e frite a massa dos dois lados, sem adicionar NADA.

RECHEIO:

Recheio:Doure a carne cortada em tiras, no óleo.

Corte todos os legumes em tiras e reserve.

Incorpore a cebola e pimentão, o alho picado e a pimenta vermelha, uma vez que os vegetais estão cozidos, adicione sal e pimenta-do-reino e polvilhe com coentros picados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48685-tacos-triplos.html