

TACOS MEXICANOS (IMITAÇÃO)

INGREDIENTES

Massa para pastel redonda
1 kg de patinho moído (ou qualquer outra carne de sua preferência)
1 pé de alface crespa
1 kg mussarela ralada grotescamente
3 tomates picados em cubos
Cebola à vontade
óleo para fritar a massa de pastel
1 copinho de iogurte natural
1 caixinha de creme de leite
suco de 1 limão
1 dente de alho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: Fritar em óleo quente até ficar dourados, reservar.

PARA A CARNE:

Para a carne: Fritar 1 cebola picada em cubos, e cozinhar a carne moída até que esteja soltinha, temperar a seu gosto, pode adicionar cheiro verde, sal, pimenta, o tempero que gostar.

PARA O MOLHO:

Para o molho: Bata no liquidificador o creme de leite, o copo de iogurte, suco de 1 limão e 1 dente de alho até ficar cremoso, reserve.

PARA MONTAR A SUA IMITAÇÃO DE TACO:

Para montar a sua imitação de taco: No prato coloque uma unidade da massa de pastel já frita, carne, tomate, alface, mussarela ralada e por cima o molho.

Aconselho comer quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49905-tacos-mexicanos-imitacao.html>