

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 cozir a carne moída até que esteja soltinha, tempera 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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