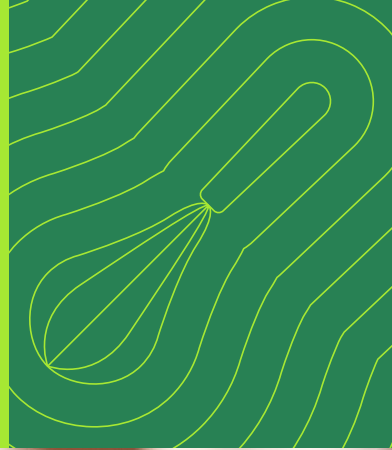


○ Tacos para todos os gostos



Explore diferentes combinações de tacos com os sabores incríveis de CLASH´D para acompanhar! Ideal para compartilhar bons momentos em companhia.

Lista de ingredientes

Sour cream:

- 4 colheres (sopa) de cream cheese
- 4 colheres (sopa) de iogurte natural

Guacamole:

- 1 abacate grande ou 3 avocados
- 2 tomates cortados em cubos pequenos
- 1 cebola roxa descascada e picada em cubos pequenos
- Suco de 1 limão
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 pitada de sal
- 1 pimenta dedo de moça sem sementes cortada em cubos pequenos

Carne no molho:

- 1 colher (sopa) de azeite
- 300g de coxão mole cortado em cubos médios
- 1 colher (café) de sal
- Pimenta-do-reino preta moída a gosto
- 1 cebola descascada e picada em cubos
- 4 tomates cortados em cubos
- 2 xícaras (chá) de água

Peixe desfiado:

- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 filés de tilápia
- 1 cebola roxa descascada e cortada em cubos
- 2 dentes de alho descascados e picados
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (café) de páprica picante
- Salsinha picada a gosto

Vinagrete:

- 3 tomates cortados em cubos
- 1 cebola descascado e cortada em cubos pequenos
- Suco de 1 limão
- Salsinha picada a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite

Outros componentes/acompanhamentos:

- Tortillas de milho
- Queijo ralado
- Folhas verdes
- Coentro



Rendimento:
6 tacos



Tempo de preparo:
50 minutos



Diferenciais da receita:
Fonte de vitaminas do complexo B, ideal para compartilhar entre amigos e família.

Identificação de ingredientes alergênicos

Contém glúten	✓
Contém lactose	✓
Contém leite	✓
Contém ovos	—
Contém crustáceos	—
Contém peixe/frutos do mar	✓
Contém soja	—
Contém trigo/centeio/cevada/aveia	—
Contém amendoim	—
Contém oleaginosas	—



Modo de preparo



Sour cream:

- Misture o cream cheese com o iogurte até obter uma mistura lisa.

Guacamole:

- Amasse a polpa do abacate e misture os demais ingredientes.

Carne no molho:

- Em uma panela de pressão, coloque o azeite e doure os cubos de carne;
- Tempere com sal e pimenta e adicione a cebola. Refogue um pouco mais;
- Adicione os tomates e cozinhe até que os tomates comecem a desmanchar;
- Junte a água e tampe a panela. Cozinhe por 40 minutos, após pegar pressão;
- Retire a pressão da panela e mexa a mistura. A carne deve estar desfiada (caso a mistura ainda esteja com muito líquido, deixe cozinhando com a panela aberta para secar um pouco mais).

Peixe desfiado:

- Em uma frigideira, coloque o azeite e grelhe os filés;
- Junte a cebola e o alho e refogue. Vá mexendo a mistura para que o peixe desmanche;
- Tempere com o sal, a páprica e salsinha.

Vinagrete:

- Misture todos os ingredientes do vinagrete.

Como servir/montagem:

- Em uma frigideira, toste levemente as tortillas, de ambos os lados;
- Coloque todos os preparos em potes/bowls e faça a montagem das tortillas combinando seus ingredientes preferidos.



Veja a Tabela Nutricional

[CLICANDO AQUI](#)

