

JANTAR

Tacos de feijão-preto, carne e guacamole

601 kcal	38 g	57 g	26 g	~20 min	Fácil
por porção	proteínas	carboidratos	gorduras	tempo estimado	dificuldade

Ingredientes

- tortilha de milho: 75 g (cerca de 2 unidades pequenas)
- Feijão, preto, cozido: 122 g (cerca de 1 e 1/4 conchas)
- Carne, bovina, acém, moído, cozido: 101 g (cerca de 4 colheres de sopa)
- Abacate, cru: 68 g (cerca de 2 e 3/4 colheres de sopa)
- Tomate, com semente, cru: 72 g (cerca de 3/4 de unidade)
- Azeite, de oliva, extra virgem: 6 g (cerca de 1 e 1/4 colheres de chá)

Utensílios

- faca
- tábua
- tigela
- colher
- frigideira

Preparo — passo a passo

1. Separe a porção de pão ou tortilha e os recheios da lista. Lave e seque folhas e vegetais crus; corte-os em fatias ou tiras para facilitar a montagem.
2. Prepare o componente principal: desfie, escorra, amasse ou aqueça o ingrediente já cozido, conforme o caso. Se houver molho ou pasta, misture em uma tigela pequena até ficar homogêneo.
3. Aqueça rapidamente o pão ou a tortilha em frigideira seca, se quiser servi-lo morno. Espalhe o molho ou a pasta, distribua o recheio e coloque as folhas por último.
4. Feche o sanduíche, dobre o wrap ou monte os tacos sem exceder a quantidade da porção. Sirva logo após montar para não umedecer o pão.

○ **Sem açúcar adicionado**

As etiquetas são indicativas. 'Sem açúcar adicionado' não significa ausência de açúcares naturais. Confira os rótulos em caso de alergias. Valores nutricionais são estimativas por porção; marcas e preparo podem alterá-los. Tempo e dificuldade são estimativas.