



Fajitas com Contra-Filé Premium



Ingredientes

- 600g Contra-Filé Premium Sulita (1 pacote)
- Pão Tipo Tortilha (fajitas)
- 1 cebola
- 1 pimentão
- Cheiro verde a gosto
- 200g creme de leite
- ½ limão
- Guacamole

Ingredientes do Guacamole:

- 2 abacates
- 1 tomate
- 1 cebola roxa
- Sal
- Pimenta
- ½ limão
- Alho
- Salsinha



Tempo de preparo:

60min



Rendimento:

6 pessoas



Modo de Preparo:

1. Prepare o creme de leite azedo, misturando o creme de leite com o suco de meio limão, uma pitada de sal e reserve na geladeira por aproximadamente 30 minutos.
2. Corte o Contra-Filé Premium Sulita em fatias finas, sele-as na chapa e reserve.
3. Corte a cebola em meia lua, o pimentão e o alho em fatias finas, sele-as.
4. Junte ao Contra-Filé Premium Sulita já selado e os reserve.
5. Corte o pão tipo tortilha ao meio ou em fatias e sele levemente com azeite de oliva.
6. Feito isso, inicie a montagem, levando uma camada de creme azedo ao pão tipo tortilha, em seguida o guacamole, Contra-Filé Premium Sulita com cebola, pimentão e alho.
7. Salpique o cheiro verde picado.
8. Dobre o pão formando um trouxa ou um canudo recheado. Pronto, já pode apreciá-lo!

Preparo do Guacamole:

1. Retire a casca do abacate e o amasse em um recipiente.
2. Pique a cebola, o alho, a salsinha e o tomate em pequenos pedaços e os misture com o abacate.
3. Em seguida, esprema o meio limão e despeje o suco dele no abacate.
4. Acrescente pimenta e sal a gosto. Misture tudo e está pronto!