

**seara**  
pois claro!



DIFICULDADE



DOSES



PREPARAÇÃO

10min



CONFEÇÃO

20min



# Tacos de batata doce com salsicha fresca

15  
min

## Ingredientes

Para cozinhar o pato:

- Sal fino
- Cominhos
- Alho em pó
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 batata doce média cortada em cubos de 1cm
- 0,5 kg de salsichas frescas Seara com a “pele” removida
- 1• lata das pequenas de feijão preto
- Tortillas

Sugestão de toppings:

- 1 cebola roxa pequena picada
- Coentros frescos picados
- Iogurte grego e sumo de lima
- Guacamole

## Preparação

Coloque o azeite numa frigideira em lume médio. Uma vez bem aquecida, adicione a batata doce, tempere com meia colher de chá de sal fino e mexa. Deixe cozinhar mexendo ocasionalmente, por uns 4-5 minutos, até que os cubos de batata doce comecem a ficar amolecidos. Retire as batatas da frigideira e reserve. Coloque na frigideira as **salsichas frescas Seara**. Enquanto a salsicha fresca Seara carameliza, use a colher de pau para a partir em pequenos pedaços à medida que vai cozinhando. Tempere com cominhos e alho em pó. Assim que os pedacinhos de **salsicha fresca Seara** estiverem caramelizados, adicione o feijão preto escorrido, envolva tudo esmagando ligeiramente os feijões. Misture a batata doce. Deixe cozinhar por mais dois minutos ou até que a mistura esteja toda à mesma temperatura. Retifique o tempero. Aqueça as tortillas. Divida a mistura pelas tortillas. Para refrescar o palato sugerimos que use a seu gosto um ou mais dos toppings que aconselhamos.