

Pratos Principais

# Fajitas de Legumes na Airfryer

15 min. Fácil Económico 4 doses

## Ingredientes

1 pimento vermelho médio
100 g de cogumelos porcini
1 cebola roxa pequena
1 colher de sopa de óleo de cozinha
1 embalagem de MAGGI Air Fryer Mexican Style Fajita mix
4 tortilhas de farinha (12 cm de diâmetro)
2 tomates maduros picados
Sal marinho q.b.
1 colher de sopa de sumo de lima
2 colheres de sopa de coentros frescos picados
1 colher de sopa de cebola roxa picada
½ colher de chá de cominhos em pó
½ colher de chá de chili em pó
¼ colher de chá de pimenta caiena
1 malagueta jalapeño pequena picada (opcional)

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 0,0 kcal | 0%* |
| **Proteínas** | 0,0 g | 0%* |
| **Lípidos** | 0,0 g | 0%* |
| **Hidratos de Carbono** | 0,0 g | 0%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

1. Pré-aquecer: Aqueça a airfryer a 180°C.
2. Preparar os legumes: Corte os legumes em cubos de cerca de 1 cm x 1 cm. Numa taça, misture com o óleo e o MAGGI fajita mix até ficarem bem envolvidos.

3. Cozinhar: Coloque os legumes no cesto da airfryer, em camada única, e cozinhe durante 10 minutos, mexendo ou virando a meio da cozedura.

4. Preparar o molho salsa: Numa taça grande, misture todos os ingredientes do molho e envolva delicadamente. Reserve no frigorífico até servir.

5. Montar: Aqueça as tortilhas de trigo na airfryer durante 1 minuto. Distribua os legumes assados pelas tortilhas e finalize com 1 a 2 colheres de sopa de salsa fresca.

6. Servir: Enrole e sirva de imediato