



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

|                            |          |     |
|----------------------------|----------|-----|
| <b>Energia</b>             | 0,0 kcal | 0%* |
| <b>Proteínas</b>           | 0,0 g    | 0%* |
| <b>Lípidos</b>             | 0,0 g    | 0%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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