

ENTREVERO BAGUAL

INGREDIENTES

- 2 kg de carne bovina pura
- 1 kg de carne de porco pura
- 1 kg de carne de frango (filé ou peito temperado)
- 500 g de calabresa
- 1 kg de coração frango
- 6 cebolas grandes
- 3 pimentões (amarelo, vermelho e verde)
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Pique toda a carne em pequenos pedaços
- Pique toda a cebola e os pimentões em pedaços
- Coloque orégano e azeite de oliva na cebola e reserve por uma hora
- Aqueça a panela com um pouco de azeite ao fundo
- Após 15 minutos acrescente a carne de porco e o coração
- Doure por aproximadamente 25 minutos (depende do fogo)
- Acrescente as demais carnes e deixe dourar por um bom tempo, cerca de 30 minutos (depende do fogo)
- Deixe sair toda a água criada no fundo
- Acrescente os temperos e misture tudo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8256-entrevero-bagual.html>