

FEIJÃO MEXICANO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão mulatinho ou vermelho
1/2 kg de carne moída
250 g de linguiça calabresa
200 g de bacon
2 tablete caldo pronto de bacon
1 cheiro-verde
2 cebolas médias
1 cenoura grande
200 g de extrato de tomate
pimenta-do-reino ou tempero misto a gosto
pimenta calabresa a gosto (opcional)
8 dentes de alho para temperar
1 pimentão grande

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão para cozinhar com 2 tablete de caldo pronto de bacon na panela de pressão por 30 minutos (aproximadamente)

Pegue a linguiça, corte em quadradinhos junto com bacon e frite; deixe ficar torrão e reserve

Em outra panela amasse 3 dentes de alho, pique 2 cebolas e doure

Depois de dourada, coloque a carne moída, deixe secar a água e frite

Acrescente 1 pimentão picado e misture

Por último, coloque o extrato de tomate e reserve

Depois que o feijão estiver al dente, coloque a carne moída, linguiça e o bacon na panela de pressão

Pique a cenoura em quadradinhos pequenos e acrescente à panela

Deixe na pressão por 10 minutos

Em uma panela amasse 5 dentes de alho, coloque tempero misto ou pimenta

Pique o cheiro

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9199-feijao-mexicano.html>