

# CHILLI MEXICANO VEGETARIANO

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de proteína de soja texturizada caramelo  
1 cebola grande picada  
5 dentes de alho moído  
500 g de feijão vermelho  
1 pimentão pequeno vermelho  
1 pimentão pequeno amarelo  
2 tomates médio picados  
4 folhas de louro fresco  
salsa fresca a gosto  
cebolinha fresca a gosto  
coentro fresco a gosto  
pimenta dedo-de-moça picada e sem sementes  
pitada de molho de pimenta natural a seu gosto  
sal  
óleo de girassol  
2 limões  
3 xícaras de água fervente

## MODO DE PREPARO

Desidrate a proteína de soja com dois limões e a água fervente por 20 minutos.

Cozinhe o feijão vermelho com cebola, alho e folha de louro a gosto.

Em uma panela grande, refogue a cebola, o alho com óleo de girassol, pode colocar o louro junto com o cabinho.

Escorra a proteína de soja numa peneira e lave com pouca água e esprema bem,.

Junte-a a cebola, o alho e o louro refogados e mexa bastante.

Coloque os pimentões cortados em cubinhos, o tomate, a pimenta dedo-de-moça e continue a refogar. Faça um molho de tomate natural a seu gosto (que foi o que usei na receita).

Depois de refogado, junte o molho natural de tomate e mexa bem.

Acrescente o feijão já cozido e escorrido, junto com o molho picante de pimenta.

Deixe ferver um pouco.

Coloque o sal a gosto, a salsa, cebolinha e o coentro.

E delicie-se com nachos naturais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15745-chilli-mexicano-vegetariano.html>