

FEIJÃO TIGRE, CARNE, BACON E CHILI

INGREDIENTES

120 g de fatias grossas de bacon defumado bem picadas

500 g de carne magra moída

5 g de cominho moído

8 g de páprica defumada

12 g chili em pó

30 g de pimenta jalapeño

25 g de alho

300 g de cebola

355 ml de cerveja tipo lager

350 g de tomate em lata

500 g de feijão cozido

500 ml de caldo de galinha

sal e pimenta a gosto

creme azedo, cebolinha e queijo cheddar ralado para finalizar

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola de fundo grosso, frite o bacon em fogo médio-alto mexendo por aproximadamente 4 minutos ou até começar a dourar.

Adicione a carne moída e tempere com sal, pimenta-do-reino, cominho, páprica defumada e chili em pó. Cozinhe por 12 minutos ou até dourar bem e todo o líquido evaporar.

Adicione a pimenta jalapeño, alho e cebola.

Reduza o fogo e cozinhe até a cebola ficar macia.

Cozinhe em fogo médio com a panela tampada por mais 4 a 7 minutos até a cebola ficar transparente.

Mexa ocasionalmente.

Adicione o tomate e cozinhar até reduzir pela metade.

Adicione a cerveja e reduza até a metade novamente.

Acrescente o feijão, o caldo de galinha e ferva até engrossar.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Sirva em tigelas garnecidas com creme azedo, cebolinha e queijo cheddar ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17588-feijao-tigre-carne-bacon-e-chili.html>