

# CHEDDAR & MEAT ESPECIAL

## INGREDIENTES

250 g de carne moída  
1 pote de requeijão cheddar  
1/2 xícara (chá) de molho de tomate  
1/2 xícara (chá) de água  
salsa e cebolinha  
molho de pimenta jalapeño a gosto  
molho de pimenta tobasco a gosto  
mostarda amarela (opcional)  
1 colher (sopa) de óleo ou azeite  
2 colheres (sopa) de cebola picada (opcional)  
sal a gosto  
cheiro-verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Refogue a salsa, a cebolinha, a cebola e o sal no óleo ou azeite.  
Frite a carne moída até cheirar gostoso e está bem frita.  
Dilua o molho de tomate na água e acrescente na carne moída.  
Acrescente os molhos de pimenta e a mostarda.  
Misture e cozinhe até levantar fervura.  
Deixe cozinhar por mais 3 a 4 minutos.  
Acrescente o queijo cheddar.  
Misture e cozinhe até levantar bolhas.  
Abaixe o fogo e deixe por mais 1 minuto (não deixe o cheddar talhar).  
Salpique com cheiro-verde a gosto.  
Sirva em uma tigelinha funda.  
Acompanhe com as tortillas de sua preferência.  
Fica ó-ti-mo em uma festa mexicana com muita marguerita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26111-cheddar-meat-especial.html>