

CHEESEBURGER CHEDDAR & MEAT ESPECIAL

INGREDIENTES

250 g de carne moída
1 pote de queijo 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>