

MOLCAJETE MEXICANO

INGREDIENTES

400 g de alcatra em cubos
350 g de filé de frango em cubos
2 cebolas à julienne (cortadas em tiras)
2 pimentões verdes picados e sem sementes
1/2 xícara de cogumelos cotados em lâminas
2 tomates verdes picados
1/4 de cebola picada
1 dente de alho picado
1 colher de sopa coentro picado
2 colheres de chá de cominho
azeite
1 xícara de queijo parmesão ralado grosso
sal e pimenta-do-reino a gosto
10 unidades de rap 10

MODO DE PREPARO

Triture as cebolas picadas, o alho, o coentro, 1 colher de cominho e o tomate em um processador.

Passa a mistura para uma panela, acrescentando 4 colheres de sopa de água. Cozinhe e deixe reduzir um pouco. Acerte o sal e reserve.

Em uma frigideira, coloque o azeite e refogue separadamente a cebola, os pimentões, os cogumelos, o frango e, por último, a carne.

Volte todos os ingredientes para a frigideira e misture bem.

Adicione 1 colher de cominho, 1/2 xícara do queijo ralado, acerte o sal e a pimenta.

Disponha o refogado em um recipiente para forno, jogue a mistura reservada por cima e o restante do queijo ralado.

Leve ao forno a 200°C até dourar.

Em uma frigideira antiaderente, doure os dois lados dos rap 10.

Sirva quente.

Molcajete é o nome de um recipiente de pedra de 3 apoios usado para servir esse prato. Caso o tenha disponível, coloque o recipiente para aquecer na boca do fogão até preparar o refogado. Coloque o refogado dentro do molcajete e sirva ainda quente. Não precisará ir para o forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31030-molcajete-mexicano.html>