

FEIJOADA MEXICANA

INGREDIENTES

2 cebolas médias
1 tomate grande maduro sem sementes
1 pimentão vermelho
1 molhe de cheiro verde
1/2 kg de feijão vermelho
1/2 kg de alcatra moída
1/2 kg de bacon
1 lingüiça calabresa
1 lingüiça paio
2 pacotes de molho de tomate
pimenta-do-reino
pimenta chilli
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o bacon em cubos sem retirar o óleo que irá se formar até o bacon dourar e ficar seco. Coloque sal a gosto e misture.

Em outra panela, doure o alho moído e jogue uma cebola cortada em cubos.

Quando a cebola dourar, jogue a carne moída, sal a gosto e uma colher de sopa de pimenta chilli.

Quando a alcatra moída cozinhar, jogue na panela do bacon, que deverá estar ainda quente. Misture e reserve.

Na panela que fez a alcatra, coloque duas colheres de azeite e frite as linguiças em cubos pequenos.

Quando as linguiças estiverem quase prontas, jogue a outra cebola, o tomate e o pimentão, todos cortados em cubos.

Quando a mistura estiver cozida, jogue a segunda colher de pimenta chilli e misture tudo com a alcatra, o bacon e os dois pacotes de molho de tomate.

Jogue tudo na panela de pressão onde deverá estar o feijão cozido com louro.

Dê uma pressão de 10 minutos e depois cozinhe sem tampa para engrossar a água do feijão.

Se ainda assim a água não engrossar, bata num processador três conchas da feijoada (com tudo que vier) e jogue de volta.

Coloque na panela de pressão o molho de cheiro verde picado.

Para servir como mexicano, refrite em pequenas porções até a água da feijoada secar, acrescentando uma pitada de pimenta-do-reino e uma pitada de pimenta chilli em cada porção.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/39803-feijoada-mexicana.html>