

MOLHO MEXICANO

INGREDIENTES

1 cabeça de cebola, picada em cubos

2 a 3 tomates médios sem casca e sem sementes e picados em cubos

4 a 6 colheres de sopa de azeite

1/2 pimentão amarelo picado em cubos

1/2 pimentão vermelho picado em cubos

1/2 pimentão verde picado em cubos

1 pitada de pimenta-do-reino

3 a 4 colheres de sopa de pimenta vermelha líquida

500 g de carne picada em cubos (já cozida)

100 ml de água

1 pitada de sal

1 colher de sopa bem cheia de massa de tomate

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite e deixe esquentar bem, coloque a cebola e doure bem.

Após coloque os pimentões e o tomate, coloque também a pimenta-do-reino.

Depois coloque a carne, e deixe refogar, enquanto isso, pegue a pimenta vermelha e a água e a massa de tomate, misture os tudo em um copo e após coloque junto ao resto dos ingredientes. Deixe refogar bem, coloque o sal a gosto. E sirva ainda quente.

Essa receita pode ser acompanhada com uma massa, arroz, com pães etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/47447-molho-mexicano.html>