

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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