

CHILLI À MODA MEXICANA COM JALAPEÑOS

INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de feijão cariouinha cozidos (é necessário que fiquem firmes)
- 1 kg de carne moída
- 1 abacaxi maduro cortado em pequenos cubinhos
- 1 pimentão verde cortado em pedaços pequenos
- 4 tomates cortados em pedaços (sem sementes)
- 1 cebola grande cortada em pedaços
- 4 dentes de alho amassados
- 3 jalapeños cortados em pedaços
- 3 colheres de sopa de molho de tomate pronto
- 3 colheres de sopa de cheiro verde
- 1/2 xícara de chá de óleo de soja
- 100 g de azeitonas verdes picadas a grosso modo

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, junte o óleo, a cebola e o alho, refogue a carne até ficar cozida. Acrescente o feijão já cozido, o abacaxi, o pimentão, os tomates, os jalapenões, o molho de tomate, cheiro verde e as azeitonas. Acrescente água fquente, aproximadamente 2 litros, e deixe em fogo brando por 30 a 40 minutos, mexendo de vez em quando. Sempre é bom amassar o chilli com uma colher de pau quando estiver cozinhando para que engrosse um pouco. Acompanha arroz branco e salada de folhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52909-chilli-a-moda-mexicana-com-jalapenos.html>