

CHILLI À MODA MEXICANA COM JALAPEÑOS

INGREDIENTES

1 1/2 kg de feijão carioquinha 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 jalapenós, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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