ENTREVERO BAGUAL

INGREDIENTES

2 kg de carne bovina pura

1 kg de carne de porco pura

1 kg de carne de frango (filé ou peito temperado)

500 g de calabresa

1 kg de coração frango

6 cebolas grandes

3 pimentões (amarelo, vermelho e verde)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique toda a carne em pequenos pedaços

Pique toda a cebola e os pimentões em pedaços

Coloque orégano e azeite de oliva na cebola e reserve por uma hora

Aqueça a panela com um pouco de azeite ao fundo

Após 15 minutos acrescente a carne de porco e o coração

Doure por aproximadamente 25 minutos (depende do fogo)

Acrescente as demais carnes e deixe dourar por um bom tempo, cerca de 30 minutos (depende do fogo)

Deixe sair toda a água criada no fundo

Acrescente os temperos e misture tudo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8256-entrevero-bagual.html