

MACARRÃO MEXICANO

INGREDIENTES

500 g de massa de macarrão parafuso
500 g de carne moída
50 ml de azeite
sal e pimenta preta a gosto
1 cebola roxa grande em cubos
1 pimentão vermelho grande cortado em cubos
1 pimentão verde grande cortado em cubos
1 lata de milho e ervilha
1 xícara (chá) de caldo de carne
1 xícara (chá) de creme de leite
100 g maionese
2 xícaras (chá) de mistura de queijo cheddar e mussarela ralados
1 colher (café) de pimenta em pó
1 colher (café) de páprica
1 colher (café) de alho em pó
1 colher (café) de cominho
340 g de feijão preto
1 sachê de molho de tomate ervas finas
1 punhado de coentro picado
cebolinhas verdes picadas a gosto
2 tomates grandes em cubos
1 limão para servir

MODO DE PREPARO

Encha uma panela grande com água e deixe ferver para a massa

Cozinhe a massa enquanto prepara o molho

Preaqueça uma frigideira grande em fogo médio

Adicione a carne moída e tempere generosamente com sal e pimenta preta moída; frite a carne até ficar bem dourada

Retire a carne dourada em uma tigela e reserve

Na mesma panela, adicione a cebola roxa e os pimentões; refogue por 3 a 4 minutos

Acrescente o milho e ervilha; refogue por mais 2 minutos

A cebola e os pimentões precisam ficar macios; retire a mistura da panela e coloque em outra tigela e reserve

Despeje o caldo de carne, o creme de leite, a maionese e o molho de ervas finas; mexa e deixe aquecer

Adicione a mistura de queijo; cozinhe o molho em fogo médio, mexendo até que o queijo esteja completamente derretido e o molho esteja espesso

Adicione todas as especiarias e um pouco de coentro picado

Retorne à carne moída, acrescente a pimenta e a mistura de milho

Adicione o feijão preto; use uma espátula para combinar todos os ingredientes juntos

Escorra a massa cozida, adicione à panela e misture no molho até ficar bem combinado

Quando estiver pronto para servir, enfeite o topo do prato com tomate picado e coentro

Sirva com uma fatia de limão

©2021 todos os direitos reservados a Mais Gostoso

<https://maisgostoso.com/receita/10478-macarrao-mexicano.html>