

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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9293-entrevero-bagual.html>