Chilli com sour cream e nachos

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
		Pratos quentes	Fácil

Ingredientes

1 kg de feijão carioca Premium Solito cozido;

2 cebolas;
300 g de bacon;
500 g de carne moída
1/2 pimentão verde;
1/2 pimentão vermelho;
5 tomates;
1 colher de sopa de pimenta calabresa;
1 xícara de molho de pimenta;
1 colher de sal;
1 pote de Cream cheese;
2 limões.

Modo de preparo

Pique em cubos o bacon, os pimentões, os tomates e a cebola. Em uma panela com azeite, frite o bacon, a cebola e carne moída.

Acrescente os pimentões e os tomates e refogue por uns 10 min. Adicione o feijão já cozido e tempere com sal, molho de pimenta e pimenta calabresa. Deixe reduzir até ficar bem cremoso.

Para o molho sour cream, misture cream cheese com o suco do limão e mexa bem, até ficar uma mistura homogênea.

Sirva o chilli com sour cream e nachos.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br