

Chile

Tempo di preparazione: 70 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

• Aceite OVE: c/n.

• Azúcar moreno: 1 cucharada

• Caldo vegetal: c/n.

• Carne picada de vacuno: 400 g

Cebollas doradas: 2
Chile en polvo: c/n.
Judías rojas listas: 400 g

Laurel: 1 hojaSal: c/n.

• Salsa Worcestershire: c/n.

• o Ajo: 1 diente



Preparación

- Cocer a fuego lento las cebollas en una cacerola durante 10 minutos con 3-4 cucharadas de aceite, la hoja de laurel, 1 cucharadita de chile, unas gotas de salsa Worcestershire, el azúcar moreno y una pizca de sal, añadiendo un poco de caldo caliente si es necesario.
- 2. Subir el fuego ligeramente y añadir la carne picada a la cacerola.
- 3. Dorar durante 3-4 minutos, removiendo.
- 4. Luego añadir el **Pulpa de Tomates Pomì**, bajar el fuego y cocinar durante 40 minutos, removiendo de vez en cuando.
- 5. Añadir las judías rojas a la cacerola, añadir sal si es necesario y continuar la cocción durante otros 10 minutos.

For this recipe we used:

None 400 gr

