

Chili con carne y frijoles

Tempo di preparazione: 150 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

• Aceite de oliva virgen extra: c. s.

Caldo de carne: 200 mlCarne mixta picada: 200 gr

• Cebolla: 1

• Dientes de ajo: 2

Frijoles negros: 150 grGuindilla roja picant: 2

• Hojas de laurel: 3

• Perejil: c. s.

• Pimienta de Cayena: 5 g

• Sal: c. s.

• Tortillas de maíz: 2



Preparación

- 1. Picar la cebolla, limpiar los dientes de ajo y dorarlos en aceite caliente añadiendo la pimienta de cayena y el laurel para dar intensidad al sofrito.
- Picar y añadir las guindillas picantes y la carne y dorarla durante 5 minutos.
 Añadir el caldo y el *Pomì Tomate Finamente Troceado*, cubrir la olla y cocer a fuego lento durante una hora y media.
- 3. Poco antes de acabar la cocción añadir parte de los frijoles negros.
- 4. Dejar reposar durante 30 minutos al terminar.
- 5. Tostar las tortillas por ambos lados y llenarlas con el chili templado y con el resto de los frijoles negros.
- 6. Añadir un toque de perejil picado y trocitos de guindilla picante fresca.

For this recipe we used:

None 300 gr

