Pomì
O Così. O Pomì.

Chili con carne y frijoles

Tempo di preparazione: 150 min
Dificultad: Medium

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: c. s.
- Caldo de carne: 200 ml
- Carne mixta picada: 200 gr
- Cebolla: 1
- Dientes de ajo: 2
- Frijoles negros: 150 gr
- Guindilla roja picant: 2
- Hojas de laurel: 3
- Perejil: c. s.
- Pimienta de Cayena: 5 g
- Sal: c. s.
- Tortillas de maíz: 2

For this recipe we used:

Tomates Troceados 300 gr

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.
2. 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.