

Será por recetas



Chili con carne

Carnes, Legumbres

 5 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 250 gr. Alubias rojas
- 650 gr. Cebolla picada
- 1,2 kg. Carne de ternera picada
- 2 Cucharadas de chile en polvo
- 850 gr. Tomates triturados
- 3 Dientes de ajo
- 1 Ramita de perejil
- 2 Cucharadas de cominos molidos
- 450 gr. Pimiento verde picado
- 450 gr. Magro de cerdo picado
- 2 Cucharadas de mantequilla
- Aceite, Sal y Pimienta

Elaboración

En una sartén amplia sofreír los pimientos durante unos minutos. Añadir a continuación la cebolla, con una pizca de sal, y pochar hasta que esté blanda. Agregar entonces los tomates triturados y cocemos a fuego suave durante 5 minutos.

En una cacerola, poner la mantequilla con un chorrito de aceite a calentar y sofreír la ternera y la carne de cerdo durante 15 minutos hasta que esté bien hecha.

Incorporar la carne al sofrito y añadir el chile en polvo. Cocer a fuego lento durante 10 minutos dando vueltas a menudo.

Incorporar las alubias rojas al guiso junto con los cominos y una pizca de sal y de pimienta. Tapar la cacerola y hervir a fuego lento durante 1 hora, removiendo cada 10 minutos.

Llegado ese momento, añadir el ajo y el perejil picados y seguir cociendo 30 minutos más. Dejar reposar y servir.

Para emplatar y servir, se puede acompañar con una guarnición de queso Cheddar rallado, cebolla picada y alguna pasta cocida con un poco de mantequilla.



Autor receta de Chili con carne

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012