

Chili con carne y frijoles



Tiempo de preparación: 150 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (2 personas)

• Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 300 gr
- 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

Para esta receta hemos usado:



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 **ePomì 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.