

Chili con carne y frijoles



Tiempo de preparación: 150 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (2 personas)

- Tomate finamente troceado 400g 300 gr
- **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

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.