

Чили с мясом и фасолью



Время приготовления: 150 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (2 персоны)

• Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 500g 300г
- Дольки чеснока 2
- Кайенский перец 5 г
- Красный острый стручковый перец 2
- Кукурузные тортильи 2
- Лавровых листа 3
- Мясной бульон по вкусу
- Мясной фарш 200 г
- Оливковое масло ево по вкусу
- Петрушка по вкусу
- Репчатый лук 1
- Соль по вкусу
- Черная фасоль 150 г

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Нарезать лук, очистить чеснок и обжарить в горячем оливковом масле, добавляя каиенский перец и лавровый лист для придания интенсивного вкуса смеси.
2. Размельчить и добавить пикантный перец и мясо, обжаривая его в течение 5 минут.
3. Добавить бульон и **Pomito Мякоть Томатов в Кубиках** покрыть сковороду и готовить на медленном огне в течение полутора часов.
4. Незадолго до завершения приготовления добавить часть черной фасоли, при готовности оставить на 30 минут.
5. Обжарить тортильи с обеих сторон и наполнить их теплым чили и оставшейся черной фасолью.
6. Добавить немного размельченной петрушки и свежий острый перец.