Chile

Tempo di preparazione: 70 min
Dificultad: Medio



Ingredientes

- Aceite OVE: c/n.
- Azúcar moreno: 1 cucharada
- Caldo vegetal: c/n.
- Carne picada de vacuno: 400 g
- Cebollas doradas: 2
- Chile en polvo: c/n.
- Judías rojas listas: 400 g
- Laurel: 1 hoja
- Sal: c/n.
- Salsa Worcestershire: c/n.
- o Ajo: 1 diente

Preparación

1. Cocer a fuego lento las cebollas en una cacerola durante 10 minutos con 3-4 cucharadas de aceite, la hoja de laurel, 1 cucharadita de chile, unas gotas de salsa Worcestershire, el azúcar moreno y una pizca de sal, añadiendo un poco de caldo caliente si es necesario.
2. Subir el fuego ligeramente y añadir la carne picada a la cacerola.
3. Dorar durante 3-4 minutos, removiendo.
4. Luego añadir el **Pulpa de Tomates Pomì**, bajar el fuego y cocinar durante 40 minutos, removiendo de vez en cuando.
5. Añadir las judías rojas a la cacerola, añadir sal si es necesario y continuar la cocción durante otros 10 minutos.

For this recipe we used:

None 400 gr

