

Chile



Tiempo de preparación: 70 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate troceado 26.6oz 400 gr
- 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
- o Ajo 1 diente
- Sal c/n.
- Salsa Worcestershire c/n.

Para esta receta hemos usado:



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 Pomi**, 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.