

CHILI CASERO

Tiempo de preparación 20 minutos

Tiempo de cocción 45 minutos

Sirve para 6 personas



Ingredientes

- 1 libras de carne molida sin grasa
- ½ cebolla picada
- 1 jalapeño sin semillas y finamente cortado en cubitos
- 2 dientes de ajo picados
- 2 ½ cucharadas de chili en polvo (o al gusto) *
- ½ cucharadita de comino
- ½ pimienta verde sin semillas y cortado en cubitos
- 1 lata (250 gramos) de tomates triturados
- 1 lata (250 gramos) de frijoles rojos, escurridos y enjuagados
- 1 lata (250 gramos) de tomates cortados en cubitos con jugo
- 1 ½ tazas de caldo de res
- 1 ¼ taza de cerveza*
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 cucharada de azúcar morena opcional
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

1. En un recipiente mediano, combina la carne molida y 1 1/2 cucharada de chili en polvo.
2. En una olla grande, dorar la carne molida, la cebolla, el jalapeño y el ajo. Escurre la grasa que se ha desprendido al cocinar.
3. Agrega los ingredientes restantes (tomates triturados, frijoles, tomates en cubos, caldo de res, cerveza, pasta de tomate y azúcar morena) y deje hervir. Reduce el fuego y cocina a fuego lento sin tapar durante 45-60 minutos o hasta que el chili haya alcanzado la espesura deseada, revolver seguido.
4. Una vez listo, acompañalo con chips de maíz o papas hervidas, o pancitos, donde tu imaginación te lleve. Utiliza los toppings que más te gusten: queso cheddar, cebollas verdes, cilantro, limón, jalapeños.

Notas

*Te dejo una receta para que hagas tu especias Chili, por si no encuentras en el país donde vivís.

*La cerveza la puedes reemplazar por caldo de res extra.

*Cualquier carne molida funcionará en esta receta.

www.unapizcadeluna.com