

CHILLI CON CARNE

DIFICULTAD: ●●●●● Baja

REQUIERE AYUDA:  Sí

PORCIONES: 



INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite
- 4 ajos molidos
- 1 cebolla blanca picada en cubos chicos
- 2 cdas de chili o ají en polvo no picante.
- 1 cdita de pimienta cayenne en polvo
- 1 cdita de paprika
- 1 cdita salsa inglesa
- 400 ml de salsa de tomate
- 500 g de carne molida
- 500 g de frijoles rojos (previamente cocidos)
- 2 tazas de agua
- Sal y pimienta al gusto
- Queso cheddar rayado al gusto



PROCEDIMIENTO

- 1 En una olla honda, agregar aceite, ajo molido, cebolla picada en cubos pequeños y sofreír hasta que esté dorado.
- 2 Agregar la carne molida y freír hasta que esté cocida. Luego, agregar la salsa de tomate, chili en polvo, paprika y salsa inglesa, mezclar bien todos los ingredientes.
- 3 Añadir el agua y los frijoles previamente cocidos, mezclar todo junto. Para finalizar agregar la sal y la pimienta al gusto.
- 4 Dejar cocinarse todo junto por 40 minutos a temperatura media/media-alta, servir tibio o caliente en un tazón.
- 5 Como complemento, puedes agregar sobre la sopa queso cheddar o el de tu preferencia.

