



Chili con Carne

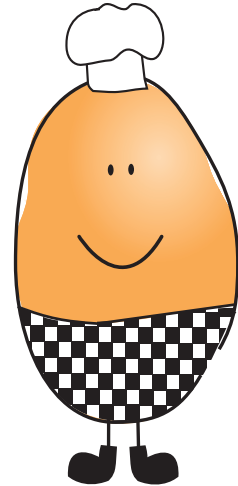


Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Duración total: 50 minutos

Porciones: 6 Personas



Ingredientes:



- 1 cucharada de aceite de colza
- 1 cebolla mediana cortada
- 1 pimiento pequeño rojo o verde cortado
- 3 dientes de ajo picados
- 2 zanahorias peladas y cortadas
- 2 cucharadas de chile en polvo suave
- 1 cucharada de comino molido
- 400 g de carne picada de ternera
- 800 g (2 latas) de tomates troceados
- 1 cucharada de tomate concentrado
- 1 cucharadita de azúcar
- 400 g (1 lata) de alubias rojas escurridas



Preparación:



1. Calienta el aceite en una cazuela de hierro fundido o similar.
2. Añade la cebolla, el pimiento, el ajo y las zanahorias; deja sofreír la verdura a fuego lento y remuévela de vez en cuando hasta que esté en su punto.
3. Añade el chile en polvo, el comino y la carne picada; remueve la carne hasta que esté bien dorada.
4. Añade los ingredientes restantes. Ponlos a hervir y, después, cocínalos a fuego medio durante unos 20 min hasta que el chile se espese.
5. Sazónalo y sítvelo, opcionalmente, con queso rallado, cebolla cortada y / o crema agria.

¡Buen provecho!

