elGourmet

Chile con carne al estilo tex-mex

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chiles frescos: 6 Unidades
Sal: A gusto
Pimiento rojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad
Tomate triturado: 1 Lata
Whisky: 1/2 Vaso
Pimienta: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Frijoles negros en conserva: 250 g
Cilantro fresco: Cantidad necesaria
Ternera picada: 500 g
Tortitas de maíz: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Asamos los chiles en una parrilla a fuego muy fuerte, hasta que se queden ligeramente quemados por fuera y tiernos por dentro.
- Luego, picamos la verdura en cuadraditos pequeños
- Después la cocinamos en una olla con un chorrito de aceite de oliva y salpimentamos.
- A continuación, añadimos la carne y rehogamos bien
- Flambeamos con el whisky.
- Después, añadimos el *tomate* triturado
- Dejamos cocinar a fuego medio durante unos minutos.
- Añadimos los frijoles negros a la cazuela de carne y removemos.
- Mientras tanto, en una sartén, con aceite de oliva freímos las tortitas de maíz.

Para terminar

- Emplatamos la carne y la acompañamos con las tortitas y los chiles asados abiertos por la mitad
- Terminamos espolvoreando *cilantro* fresco por encima
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chile-con-carne-al-estilo-tex-mex