Chile con Carne por Felicitas Pizarro



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Azúcar mascabo: 30 Gramos
Cebollas picada: 2 Unidades
Dientes de ajo picado: 2 Unidades
Laurel: 1 Hoja
Paprika: 1 cdta
Ramas de canela: 2 Unidades
Semillas de comino: 1 cda
Taza de porotos rojos remojados: 300 Gramos
Caldo: c/n
Chile guajillo hidratado en café: 1 unidad
Chiles: 2 Unidades
Orégano seco: 1 cda
Tomates Perita: 1 Lata
Sal entrefina: c/n
Tapa de asado troceado: 1 y 1/2 Kilo
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla rehogar con aceite de oliva semillas de *comino*, *orégano* seco, hoja de *laurel* y *páprika*.
- Agregar cebollas picadas, chiles picados (los frescos y los secos hidratados en café), sal entrefina, *ajo* picado, ramas de canela y dejar cocinar por 5 minutos.
- Añadir ¼ taza del *café* del hidratado de los chiles guajillos, *tomate* en lata, azúcar mascabo, tapa de asado cortada en trozos grandes, porotos rojos remojados, tapar y dejar cocinar suavemente por 3 horas.
- Agregar caldo en la cocción si se seca la preparación.
- Servir en bandeja con *arroz* blanco al costado, *crema* ácida y una ensalada de *palta*, *cilantro* y *cebolla* colorada por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chile-con-carne-por-felicitas-pizarro