

# 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 cda

**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  $\frac{1}{4}$  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>