Chili con Carne por Margarita Bernal



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Ajo en polvo: 1 cdita.
Carne picada: 1/2 Kilo
Chiles chipotles: 2 Unidades.
Morrón rojo picado: 1 Unidad
Paprika ahumada: c/n
Queso cheddar rallado: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Totopos: c/n
Caldo de carne: 1 Taza
Ajo picado: 3 Dientes
Cebolla morada picada: 1/2 Unidad.
Frijoles rojos cocidos: 400 grs.
Comino en polvo: 1 y 1/2 cdita.
Pimienta de Cayena: c/n
Extracto De Tomate: 3 cdas.
Tomates: 1 Lata
Azucar: 1/2 cdita.
Cebolla picada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Licuar el *tomate* en lata con los chiles chipotles y el caldo
- Reservar.
- En una sartén profunda *saltear* la *cebolla* hasta transparentar.
- Agregar la carne y cocinar sin llegar a *dorar*.
- Incorporar los frijoles y cocinar por 5 minutos.
- Añadir el *tomate* con *chipotle*, el extracto de *tomate*, el azúcar y las *especias*.
- Cocinar 5 minutos más.
- Servir caliente y decorar con queso y la *cebolla* morada por encima.
- Acompañar con los totopos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chili-con-carne-por-margarita-bernal