

# 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>