

# Chili con Carne y ensalada verde

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Extracto De Tomate:** 30 cc

**Baguette:** 1 Unidad

**Agua:** 200 cc

**Pimentón:** 30 g

**Morrón colorado:** 100 g

**Ají molido:** 30 g

**Poroto Regina seco:** 250 g

**Fondo oscuro de ternera:** 500 cc

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Salsa Tabasco:** Unas gotas

**Puré de tomates:** 90 cc

**Morrón Verde:** 100 g

**Carne de ternera:** 400 g

**Ajo:** 5 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cerveza Rubia:** 300 cc

**Orégano:** 15 g

**Cebolla:** 150 g

**Tomate concasse:** 300 g

## Ensalada verde

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Lechuga:** 100 g

**Vinagre:** 30 cc

**Aceite De Oliva:** 100 cc

## Preparación de la Receta

- Hidrate los porotos en agua durante 24 horas dentro de la heladera.
- Pasado este periodo y a partir de agua fría sin sal, cocine los porotos durante 1 hora hasta que queden totalmente tiernos.
- Reserve la mitad de los porotos y el resto procéselos con un poco de agua hasta conseguir una pasta.

## Ensalada verde

- Coloque en un bowl el *vinagre* junto con la sal y pimienta, mezcle y una vez disuelta la sal incorpore el aceite de oliva en forma de hilo mientras bate hasta emulsionar.
- Separe las hojas de *lechuga* y córtelas con las manos, luego colóquelas en un bowl y condimente con la vinagreta anteriormente realizada.

## Armado

- En una sartén profunda con aceite selle la carne previamente cortada en cubos
- Una vez sellada retire y reserve.
- En la misma sartén con aceite saltee la *cebolla* previamente cortada en *brunoise*, una vez transparente incorpore el *morrón* rojo y verde ambos cortados en daditos, sazone con sal, mezcle y una vez dorados los vegetales agregue extracto de tomates, mezcle nuevamente y cocine unos minutos, luego incorpore el *ajo* picado y cocine durante 2 a 3 minutos mas
- Una vez terminado este proceso agregue la carne anteriormente sellada, cocine a fuego medio, incorpore *pimentón*, *ají* molido, salsa tabasco y *orégano* fresco, mezcle para que se incorporen todos los sabores.
- Desglace con cerveza y deje reducir durante 10 minutos aproximadamente, luego agregue el puré de *tomate* y cubra la preparación con el fondo de *res*, cocine a fuego mínimo por un periodo de 2 horas, hasta que se reduzcan los líquidos y la carne quede totalmente tierna, cubra con un papiro.
- Transcurrido el tiempo de cocción incorpore los tomates *concasse*, los porotos enteros y los procesados, mezcle para incorporar todos los ingredientes, cocine durante 20 minutos más.
- Corte la baguette en rodajas en forma diagonal y séllelas en una sartén con un poco de aceite hasta que queden doradas y crocantes.
- Frótelas luego con un diente de *ajo*.

## Presentación

- Coloque una tostada en el fondo del plato, a un lado sirva una porción del guiso y sobre la tostada disponga la ensalada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chili-con-carne-y-ensalada-verde>