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