Chili con carne



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Morrón verde asado: 1 Unidad
Carne picada de Res: 200 g
Chile seco hidratado: 1 Unidad
Ajo picado: 1 Diente
Canela en rama: 1 Unidad
Zanahorias: 2 Unidades
Paprika: 1 cda
Porotos rojos cocidos: 1 Taza
Cafe: 1 Taza
Morrón amarillo asado: 1 Unidad
Chile fresco: 2 Unidades
Cilantro: 1 Racimo
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Huevo: 2 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidad
Semillas de comino: cda.
Bondiola de cerdo: 200 g
Tomate perita en lata: 500 cc

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva salteamos *cebolla* roja picada, *ajo*, *chile* fresco picado, *zanahoria* en cubos, *chile* seco hidratado y cocinamos por unos minutos.
- Añadimos *bondiola* en cubos y cocinamos hasta *dorar*.
- Incorporamos la carne picada y vamos desarmando con la cuchara
- Sumamos tomates peritas picados gruesos.
- Condimentamos con sal, *páprika*, semillas de *comino*, canela en rama, *café* express y tallos de *cilantro*
- Tapamos y dejamos cocinar por 2 horas a fuego bajo chequeando de no quedarse sin líquido en la cocción.
- Transcurrido el tiempo añadimos morrones asados en tiras y mezclamos
- Agregamos 2 huevos y sin mezclar dejamos a fuego suave hasta que se coagulen.
- Servimos con porotos rojos.

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