

Pancho con chili

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Chile frescos: 1 Unidad

Carne de ternera picada: 200 g

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Naranja: 1 Unidad

Salsa de carne: 1 cda

Tomate triturado: 1 Lata

Cilantro: Cantidad necesaria

Frijoles negros cocidos: 200 g

Sal: Cantidad necesaria

Panes viena alargados: 4 Unidades

Salchichas Frankfurt grandes: 4 Unidades

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Picamos las verduras y los chiles y las cocinamos en una sartén con aceite.
- Luego, añadimos a la sartén la carne, la rehogamos bien e incorporamos también el *tomate* y la salsa de carne y salamos
- Agregamos los frijoles y rehogamos.
- Por otro lado, en una olla grande con agua, hervimos las salchichas durante cinco minutos.
- Cuando estén listas, las colocamos en el pan y, encima ponemos el *chile* con carne.
- Espolvoreamos con *cilantro* picado y regamos con unas gotas de *jugo* de *naranja*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pancho-con-chili>