

Chile Con Carne

Ingredientes

Para 5 personas
500 g de carne picada
Un poco de aceite de oliva
2 cebollas
2 dientes de ajo (opcional)
3 pimientos
1 caja de tomates triturados, o tomate coulis
1 caja grande de frijoles rojos
salsa Tabasco
perejil, hierbas de provence
Arroz

Preparación

1. En una sartén, un wok o un bastardo, cocine la carne, revolviendo para separar los grumos grandes. Escurra el jugo y reserve.
2. Vierta un poco de aceite de oliva en el fondo de la sartén y dore las cebollas en rodajas. Mientras tanto, corta los pimientos en trozos pequeños, luego agrégelos a las cebollas. Finalmente, incorpore los tomates.
3. Sazonar las verduras con ajo picado, hierbas de provence, un poco de Tabasco. Sal y pimienta.
4. Cuando la mezcla esté casi cocida (15 minutos), agregue la carne y los frijoles rojos drenados. Cocine por unos minutos más, ajuste el condimento y agregue el perejil picado.

Acompañamiento

Usos acompañados de arroz.
También puede agregar Gruyère rallado al plato.