

Chile Con Carne

Ingredientes

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

Preparación

1. En una sartén, wok o cacerola, cocine la carne, revolviendo para separar los grumos grandes. Escurre el jugo y reserva por separado.
2. Echa un poco de aceite de oliva en el fondo de la sartén y dora la cebolla cortada en rodajas. Mientras tanto, corta los pimientos en trozos pequeños y luego agrégalos a las cebollas. Finalmente, agrega los tomates.
3. Sazone las verduras con ajo picado, hierbas provenzales y un poco de Tabasco. Sal y pimienta.
4. Cuando la mezcla esté casi cocida (15 minutos), agrega la carne y los frijoles rojos escurridos. Cocina unos minutos más, ajusta la sazón y agrega el perejil picado.

Acompañamiento

Servido con arroz.

También puedes agregar queso gruyere rallado al plato.