

CHILLI

INGREDIENTES:

500 gr. de alubias
1/2 Kg. carne de codillo o de espaldilla
200 gr. de cebollas
5 dientes ajo
3 tomates
3 cucharadas de aceite
1 pimentón rojo
1 litro de caldo de buey o ternera
1 cucharadita de comino en grano
1 cucharadita de orégano
3 cucharaditas de chile en polvo
1 cucharadita de pimienta de cayena
Tabasco
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN:

Poner las alubias en remojo 12 horas antes de empezar.
Lavamos y troceamos los tomates y los reservamos.
Ecurrir las alubias, las ponemos en una cazuela con agua fría y las hervimos durante 5 minutos.
Las volvemos a escurrir y volvemos a hervir.

Por otro lado, calentamos el aceite donde freiremos la carne, añadiendo la cebolla picada y los dientes de ajo laminados.

Después de 5 minutos, añadimos el pimiento rojo, los tomates, las alubias, el orégano, comino, chile, pimienta de cayena, el tabasco y la pimienta.

Echamos también el caldo de buey y hervimos hasta la ebullición.

Tapamos nuestro chili con carne, y dejamos cocer un par de horas.

Después de la primera hora de cocción, verificamos de sal y dejar cocer hasta ablandar la carne.