Chili con carne Tex-Madriz

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

¡Está padrísimo con totopos! Traducción: que compres nachos.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g. de Carne picada mixta
- 1 bote de Alubias rojas cocidas
- 300 g. de Cebolla picada
- 2 Guindilla cayena
- 2 Ajo picado
- 1/2 cucharadita de Comino molido
- 400 g. de Tomate troceado Hacendado
- 60 ml. de Zumo de naranja
- 2 Zanahorias en rodajas
- 1 Pimiento rojo en dados
- 1 Pimiento verde en dados
- 30 g. de Tomate concentrado
- 1 cucharada de Aceite de oliva
- Sal
- 1/2 naranja de Ralladura de piel de naranja
- 40-50 g. de Queso cheddar rallado

Preparación:

Paso 1

Salteamos la carne salpimentada en una sartén con el aceite. Bajamos el fuego y echamos la cebollas. Cocinamos 5 minutos. Incorporamos las guindillas, el ajo, el comino y la sal. Removemos y añadimos los tomates, el concentrado de tomate, la ralladura y el zumo de naranja, los pimientos, las judías (escurridas) y las zanahorias. A fuego bajo y tapado, cocemos una hora y media, removiendo de vez en cuando. Destapamos y cocemos 10 minutos más para que se evapore el líquido. Se sirve en un bol con cheddar rallado por encima, debemos ser generosos con el cheddar.