

## Chili con carne Tex-Madriz



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** BeaGilGarcia



**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.