BBC (Beef and Beer Chili) (TEX MEX)

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

Creador: Babanzo



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Apartar 1/4 de las judías y machacarlas con un tenedor. Agregar con el tomate y el agua.

Descripción:

Una versión del famoso chili con carne. Esta receta queda muy untuosa y sabrosa. El grado de picante se puede modificar disminuyendo la cantidad de chile en polvo.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 kg. de ternera picada
- 355 ml de cerveza
- 240 ml de tomate triturado
- 480 ml de agua
- 340 gr. de judias pintas cocidas
- 3 cucharadas de chile en polvo
- 1 pimiento verde muy picado
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cebolla picada
- 1 cucharadita de cacao en polvo
- 2 cucharaditas de pimentón dulce
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharada de comino molido
- Una pizca de canela
- Una pizca de orégano
- Sal

Preparación:

Paso 1

En una olla poner una cucharada de aceite, la cebolla y la ternera picada. Poner el fuego alto.

Paso 2

Añadir sal y cocinar hasta que la carne deje de tener color crudo.

Paso 3
Seguir cocinando hasta que se evapore el líquido que ha soltado la carne.

Paso 4
Mezclar todas las especias.

Paso 5
Bajar el fuego a medio-alto y añadir los ajos y la mezcla de especias.

Paso 6
Cocinar 3-4 minutos.

Paso 7
Añadir la cerveza y mover.

Paso 8
Añadir el cacao en polvo y volver a mover.

Paso 9
Añadir el tomate y el agua y bajar el fuego a medio-bajo. Cocinar 30 minutos moviendo.

Paso 10
Añadir el pimiento y las judías. Añadir un poco más de agua si fuese necesario. Cocinar otros 30 minutos.

Paso 11
Probar de sal y servir.