

## Chilli con Jamie de Jamie Oliver



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

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

### **Descripción:**

Receta traducida de Jamie Oliver.

## Ingredientes para 10 personas :

- 2 kg de Carne de calidad en trozos de unos 2,5 cm
  - 500 ml de Café caliente
  - 3 Chiles secos grandes
  - Aceite de oliva
  - 2 cucharaditas de Comino molido
  - 2 cucharaditas de Pimentón ahumado
  - 1 cucharadita de Orégano seco
  - 2 hojas de Laurel fresco
  - 2 Cebollas rojas picadas
  - 3 – 4 de Chiles frescos
  - 2 ramas de Canela
  - 10 dientes, en rodajas finas de Ajo
  - Sal
  - Pimienta negra recién molida
  - 4 latas de 400 g de Tomates troceados de lata
  - 3 cucharadas de Azúcar moreno
  - 3 Pimientos de colores (a rodajas)
  - 2 latas de 400 g de Alubias cocidas
  - Crema agria (para servir)
- 

## Preparación:

### Paso 1

Remojar los chiles en el café unos minutos. Colocar una sartén grande a fuego lento y añadir el aceite de oliva junto con las especias y la cebolla (menos la canela). Freír durante 10 minutos, hasta que las cebollas estén suaves. Cortar los chiles secos y frescos y añadir junto a la canela, el ajo, sal y pimienta y un chorrito del café de los chiles. Remover bien y añadir, a continuación, el resto del café, los tomates y el azúcar. Echar la carne y más sal y pimienta. Tapar y cocinar, a fuego suave, unas tres horas; removiendo de vez en cuando. Separar la carne y desmigalarla con un tenedor o un mortero, añadirla junto con los pimientos y los frijoles y dejar que cueza, tapado, removiendo de vez en cuando, unos 30 minutos más. Para servir; acompañar de crema agria, más chiles en rodajas, arroz o tortas.