

Chilli con Jamie de Jamie Oliver



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** PalomaChef



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.