

Chile con carne

Tiempo de cocción: 80 minutos

Tiempo total de preparación: 90 minutos



INGREDIENTES:

- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 latas de judías rojas de 400 g cada una
- 1 cucharadita de orégano
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1 lata de tomate (800 g)
- ½ litro de caldo de verduras
- **Molinillo Sal Costa con Ajo, Perejil y Albahaca**
- Pimienta recién molida
- 2 cucharaditas de chile en polvo

ELABORACIÓN:

- Pelar las cebollas y el ajo. Limpiar y lavar los pimientos y cortarlos a daditos junto a las cebollas. Picar el ajo. Escurrir las judías rojas. Picar las hojitas de orégano.
- Calentar el aceite de oliva en una cazuela. Rehogar las cebollas, el ajo y los pimientos en una cazuela. Añadir la carne picada y los tomates. Añadir el caldo y dejar cocer a fuego lento aproximadamente una hora, removiendo de vez en cuando. Añadir las judías. Sazonar con **Sal Costa con Ajo, Perejil y Albahaca**, pimienta y el polvo de chile. Se puede acompañar de pan blanco.