



CARNE CON CHILE

El chili es una comida típica de la cocina mexico-estadounidense, uno de los platos principales de lo que se denomina Cocina Tex Mex. Se trata de una sopa espesa y bastante picante, perfecta para las épocas de frío; cuyos ingredientes principales son cerdo (si lleva carne), frijoles (alubias) y chile.

RECETA

500 gr de alubias	1 cucharadita de comino en grano
½ kg carne de codillo o de espaldilla	1 cucharadita de orégano
200 gr de cebollas	3 cucharaditas de chile en polvo
5 dientes ajo	1 cucharadita de pimienta de cayena
3 tomates	Tabasco
3 cucharadas de aceite	Sal
1 pimiento rojo	Pimienta
1 l caldo de buey	

Primeros pasos: Tener las alubias en remojo durante 12 horas antes de empezar. Lavamos y troceamos los tomates inmediatamente antes de empezar.

Comenzamos escurriendo las alubias, las ponemos en una cazuela con agua fría y hervir durante 5 minutos aproximadamente. A continuación las volvemos a escurrir y volvemos a hervir con agua fría hasta la ebullición otros 5 minutos.



Por otro lado, calentamos el aceite y freímos la carne, añadiendo la cebolla y los dientes de ajo. Después de 5 minutos añadimos el pimiento rojo, los tomates, las alubias, el orégano, comino, chile, pimienta de cayena, el tabasco y la pimienta. Echamos el caldo de buey y hervimos hasta la ebullición. Tapamos y dejamos cocer un par de horas. Después de la primera hora de cocción echamos un poco de sal y seguimos cocinando. Y listo