



# Chili

## Ingredientes

- 1 libra de carne molida de res
  - ½ taza de ají cubanaela picaito
  - ½ taza de cebolla roja picadita
  - 4 dientes de ajo picadito
  - 1 chile verde picadito (de los que vienen enlatados)
  - 1 ramita picadita de cilantro
  - 1 lata de tomatillos gourmet
  - 1 lata de *Habichuelas Rojas La Famosa (Con todo y jugo)*
  - 1 lata de *Tomates Picados La Famosa (Con todo y jugo)*
  - 3 cucharadas de chili en polvo
  - ½ cucharada de canela en polvo
  - ½ cucharadita de malagueta en polvo
  - El jugo de medio limón
  - ¼ cucharadita de pimienta de cayena en polvo
  - 1 ½ cucharadas de comino en polvo
  - 1 cucharada de salsa inglesa
  - Sal y pimienta al gusto
- Aceite de Oliva La Famosa*

## Preparación

Sazona la carne con sal, pimienta, comino y salsa inglesa. En una olla de fondo grueso caliente el aceite, agrega la carne, ají, chile verde, ajo y cebolla, y cocina hasta que la carne cambien de color, desbaratando todos los grumos. Luego agrega todos los demás ingredientes y deja hervir. Cuando rompa a hervor, baja el fuego y tapa. Cocina por unos 20 minutos. Rectifica los sabores y sirve acompañado de queso cheddar, cilantro y crema agria.



2 personas



25 minutos

