



Chili con carne - rețeta clasică

Steps: 12

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

250 g	fasole roșie uscată	750 g	carne de vită tocată
2	cepe	4	căței de usturoi
750 g	pulpă de roșii zdrobită	5 linguri	bulion
4	ardei iuți	5 linguri	puđră de chili
1 lingură	praf de chimen	1 lingură	de boia
4	foi de dafin	1 legătură	de coriandru verde
200 g	boabe de porumb fierte		piper măcinat (după gust)
	ulei de măsline	300 g	orez fiert simplu pentru garnitură

Instructions

Pentru prepararea acestei rețete, trebuie să-ți aloci două ore, deoarece timpul de fierbere este mai lung.

Dacă îți dorești cele mai bune ingrediente pentru un chili con carne, nu uita să-ți iei [cardul Selgros](#) care acum se eliberează și persoanelor fizice. Îl poți obține completând formularul din aplicație sau îl poți solicita la birourile de informații clienți din magazine.

Pasul 1. Cu 24 de ore înainte de a începe să gătești chili con carne, pune fasolea la înmuiat într-un vas mare cu apă.

Pasul 2. A doua zi, fierbe fasolea în apă proaspătă timp de o oră.

Pasul 3. La jumătatea timpului de preparare, adaugă sare.

Pasul 4. Curăță și toacă ceapa și usturoiul.

Pasul 5. Toacă ardeii iute după ce, în prealabil, ai scos semințele.

Pasul 6. Rumenește ceapa și usturoiul într-o oală mare în ulei de măsline.

Pasul 7. Adaugă carnea tocată și las-o să se rumenească, amestecând des în oală.

Pasul 8. Adaugă ardeii iute și mai lasă totul la rumenit timp de 10 minute.

Pasul 9. Aduagă roșiile zdrobite, pasta de roșii, condimentele, sarea, piperul, dafinul și un pahar cu apă. Acoperă oala cu un capac și fierbe totul timp de 1 oră.

Pasul 10. Aduagă fasolea fiartă și scursă, coriandrul tocat și puțină apă, dacă este necesar.

Pasul 11. Mai lasă pe foc timp de 30 de minute, iar apoi adaugă porumbul.

Pasul 12. După 10 minute, ia oala de pe foc și servește mâncarea fierbinte alături de orez fiert.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Chili con carne - rețeta clasică

Stand 27.11.2023