

Chili con carne

Chili con carne



Chili con carne - Receita publicada em 07/12/2011.

Pimentão con carne receita para 4 a 6 pessoas

- 400-500 g de carne picada ou carne de topside seu açougueiro
- 2 cebolas grandes amarelas
- 3 dentes de alho esmagados
- um ramo de tomilho fresco e uma colher de chá de tomilho seco
- Cayenne pimenta
- 400 g de arroz White
- 500 g de polpa de tomate
- 2 pimentões cristalizadas
- 1 lata pequena de milho
- 1 lata pequena de feijões vermelhos
- 2 dl de capital bovino relacionado
- 1 colher de sopa de extrato de tomate ou tomates secos

- uma colher colher de sopa de páprica suave
- uma colher de chá de cominho em pó
- uma colher de chá de gengibre em pó.

Progressão Preparativos

Corte a carne em tiras finas.

Pique as cebolas muito pequena.

Esmagar o alho.

Descasque as pimentas em tiras e detalhes, em seguida, decapagem.

Escorra e lave o milho e feijão vermelho.

Monder, sementes e esmagar os tomates.

Reconstituir o caldo de vitela.

Cozimento

Aos poucos, aqueça o óleo em uma caçarola de ferro fundido ou em um bom wok.

Entre e suar a cebola e o alho.

Livrando imediatamente.

Preencha se necessário com um pouco de azeite e carne Sear (ou já cortado em tiras).

Abaixe o ritmo uma vez que a carne é de cor (mesmo).

Você verá um relaxamento molhada de carne, isso é normal.

Entregar cebolas suaram e alho na panela e polvilhe com cominho, gengibre, páprica e chili.

Misture.

Adicione os tomates picados, mexa e deixe cozinhar em fogo baixo e com calma 10 minutos e cobertura.

Abra a panela ou wok e despeje caldo de vitela ligado.

Simmer lembrando-se de agitar durante a redução e evaporação.

Adicione as tiras de pimentão cristalizadas.

Continuar a reduzir até um grupo homogêneo limitada apenas pela sua própria densidade.

Adicionar milho e feijão vermelho.

Misture e corte cozinhar.

Serviço

Cozinhe o arroz de modo Creole ou seja, água salgada para ferver por dez minutos.

Coloque o arroz em um anel em placas e despeje o chili no centro.

Você também pode servir o chili com tortillas, bolos de trigo sarraceno ou pão fresco com manteiga.

Concluir

Pessoalmente eu prefiro a cozinhar pimentão wok.

Eu suco a cebola e o alho, em seguida, eu empurrá-los para os lados do wok e eu acrescento a carne.

Quando se começa a cozinhar simplesmente colocar as cebolas no centro e misturar com a carne.

Receita no: chili con carne carne guisado de carne

<http://chefsimon.lemonde.fr/recettes/chili-con-carne--32>

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2015

Mkmouse