

# Cocina Aventura

## INGREDIENTES

- ❖ Mezcla Chili Con Carne (consumo 37 gram por 1 kilo producto preparado)
- ❖ 400 gr frijoles rojos (1 lata)
- ❖ 30 gr aceite de maíz
- ❖ 70 gr liquido de frijoles (5-7 cucharas de sopa)
- ❖ Piña (fresca o en lata)
- ❖ Opcional: 5 gr Jalapeños o 1 cucharita pimienta de cayena



### INGREDIENTES FRESCOS:

- ❖ 250 gr carne picada mixta cerdo/vaca
- ❖ 130 gr tomates ( $\pm$  2 unidades)
- ❖ 115 gr cebolla ( $\pm$  1 unidad)
- ❖ Opcional: 0,5 pimienta rojo

### PREPARACIÓN; Chili con Carne

Calentar los frijoles a fuego lento.  
Picar la cebolla fina y el pimiento un poco más grueso. Picar los tomates muy finos.

Sofreír la carne picada hasta que se dore.  
Agregar la cebolla y cocinar. Añadir los tomates (y el pimiento).  
Agregar los frijoles y añadir 28 gr. de la Mezcla para Chili con Carne.

Añadir 5-7 cucharadas de líquido de frijoles. Remover todo hasta que el líquido se ha evaporado un poco pero la comida no está seca.

Servir con piña.

Sugerencia: Se no tiene miedo de una aventura use los chiles frescos o 2-3 cucharadas de Bourbon Whiskey. Añadir un jalapeño si te gusta un poco picante.