



Chili con Carne

Description

The first time I ate Chili con Carne I was 8 years old. And since then I've simply loved spicy food. And now I try to put hot sauce in almost all my meals, just like my grandfather used to.

Chili con Carne (English version below)

Ingredientes

- 500 gramos de carne molida.
- 2 cebollas cabezonas medianas o una grande.
- Una cucharadita de pasta de ajo. (o 2 dientes de ajo picados finamente).
- Una lata de tomates o 500 gramos aproximadamente de tomates pelados y picados finamente.
- Tomillo, laurel, orégano, y albahaca seca o fresca,
- 1 cucharada de pasta de tomate y/o salsa de tomate.
- 2 latas de frijoles rojos o (250 gramos de frijoles cocinados en agua con una cucharada de sal y dos cucharadas de azúcar).
- 1 o 2 cucharaditas de ají en pasta o en polvo
- Sal y pimienta al gusto.
- Y el toque secreto "una cucharadita de café instantáneo". (opcional)

Preparacion

1. Pelar y picar en cuadritos la cebolla cabezona.
2. Picar el ajo finamente o usar una cucharadita de pasta de ajo.
3. Pelar y picar finamente el tomate o usar una lata de tomates picados.
4. Colocar un cuarto de taza de aceite de oliva o de girasol en una olla mediana.
5. Colocar al fuego medio y freír la cebolla y el ajo hasta que parezca transparente.
6. Añadir la carne molida poco a poco y revolver constantemente para que no se pegue.
7. Luego de que la carne este cocida añadir los tomates picados.
8. Agregar el tomillo, laurel, orégano y albahaca fresca o seca.
9. Añadir una cucharada de pasta de tomate y/o salsa de tomate).
10. Agregar sal y pimienta al gusto.
11. Cuando haya cocinado aproximadamente unos 10 o 15 minutos la mezcla, añadir la cucharadita de café (este le da a la salsa un sabor de ahumado especial que acentúa el sabor de los tomates).
12. Dejar cocinar por unos 10 minutos para que espese y revolver de vez en cuando para que no se pegue.
13. Agregar dos latas de frijoles rojos sin tocino, o (250 gramos de frijoles cocinados en agua con una cucharada de sal y dos cucharadas de azúcar).
14. Picante al gusto (ají en pasta o en polvo), agregar solo un poco y probar, luego agregar mas si es necesario. Una sugerencia es dejar el picante en la mesa para cada uno se sirva al gusto.

Nota: Acompañamientos

Arroz blanco.
Tortillas mexicanas.
Nachos.
Tajadas de pan o tostadas frescas.
Patacones o tajadas de plátano fritas.
Papas cocinadas al vapor.

Chili con Carne (English version)

Ingredients

- 500 grams of ground beef.
- 2 onions, medium or large minnows.
- A teaspoon of garlic paste. (Or 2 cloves minced garlic).
- A can of tomatoes or 500 g tomatoes, peeled and roughly chopped finely.
- Thyme, bay leaf, oregano, and fresh or dried basil.
- 1 tablespoon of tomato paste and / or tomato sauce.
- 2 cans red kidney beans or (250 grams of beans cooked in water with a tablespoon of salt and two tablespoons of sugar).
- Salt and pepper to taste.
- And the secret touch “a teaspoon of instant coffee.” (Optional).

Preparation

1. Peel and chop the onion diced.
2. Chop the garlic finely or use a teaspoon of garlic paste.
3. Peel and finely chop the tomatoes or use a can of diced tomatoes.
4. Place a quarter cup of olive oil or sunflower oil in a medium saucepan.
5. Place over medium heat and fry the onion and garlic until it looks transparent.
6. Add the ground beef slowly and stir constantly to prevent sticking.
7. After the meat is cooked add the chopped tomatoes.
8. Add the thyme, bay leaf, oregano and dry basil
9. Add a tablespoon of tomato paste and / or tomato sauce.
10. Add salt and pepper to taste.
11. When you have cooked about 10 or 15 minutes the mixture, add the teaspoon of coffee (this gives the sauce a special smoked flavour that enhances the flavour of the tomatoes).
12. Cook for about 10 minutes to thicken, stirring occasionally to prevent sticking.
13. Add two cans of kidney beans without bacon, or (250 grams of beans cooked in water with a tablespoon of salt and two tablespoons of sugar).
14. Chili Pepper to taste (chili paste or powder), add just a bit and try, then add more if necessary. One suggestion is to make it hot on the table so everyone can enjoy the taste.
15. Sprinkle a little chopped cilantro sauce over all.

Note: Accompaniments

White rice.
Tortillas.
Nachos.
Slices of fresh bread or toast.
Plantains or fried plantain slices.
Steamed potatoes.