

Το τσίλι κον κάρνε (chili con carne) είναι μια παραδοσιακή μεξικάνικη συνταγή, ένα νόστιμο πικάντικο φαγητό,-ιδανικό για να συνοδεύσει τη μπύρα ή τα κοκτέιλ σας. Δείτε πόσο εύκολα μπορείτε να φτιάξετε αυτό το πιάτο στο σπίτι και να το προσαρμόσετε στα δικά σας γούστα. Καλή απόλαυση!!

Τι θα χρειαστείτε

400 γρ. μοσχαρίσιος κιμάς

400 γρ. ντοματάκια φιλοκομμένα κονκασέ ή χυμό ντομάτας

400 γρ. κόκκινα φασόλια (red kidney beans)

2 σκελίδες σκόρδο

1 μέτριο κρεμμύδι φιλοκομμένο

1 πρέζα ζάχαρη

1 κ.γλ. κύμινο

2 πιπερίτσες τσίλι φιλοκομμένες ή 1/2 κ.γλ. σκόνη τσίλι

Μισή πιπεριά Φλωρίνης και μισή πράσινη πιπεριά για το χρώμα (προαιρετικά)

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

250 γρ. τυρί τσένταρ κίτρινο τριμμένο

Φρέσκο κόλιανδρο

Κατίκι δομοκού ή sour cream για το σερβίρισμα

Για το σερβίρισμα: νάτσος, πράσινη σαλάτα ή/και ρόκα, ντοματίνια ή μία ντομάτα κομμένη σε καρεδάκια (χωρίς τα σπόρια), σπυριά καλαμπόκι για το σερβίρισμα (προαιρετικά)

Τσίλι κον κάρνε - chili con carne

Εκτέλεση συνταγής

Σε 3 κ.σ. ελαιόλαδο σωτάρουμε τον κιμά, το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέτουμε τις πιπεριές και στη συνέχεια τις φιλοκομμένες ντομάτες. Βάζουμε και το κύμινο και το τσίλι, αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε.

Σιγοβράζουμε τον κιμά για μισή ώρα περίπου. Προσθέτουμε τα φασόλια μαζί με το χυλωμένο ζουμάκι τους και σιγοβράζουμε ακόμα 10 λεπτά, να τραβήξει τα υγρά του το φαγητό.

Σερβίρουμε με σαλάτα, νάτσος, βάζουμε πάνω το τσίλι και όπως είναι καυτό σκορπάμε πάνω του το τριμμένο τσένταρ να λιώσει. Συνοδεύουμε επίσης με κατίκι δομοκού, ένα φανταστικό ελληνικό προϊόν, ίσως και καλύτερο από την κλασική sour cream που κανονικά συνοδεύει αυτό το φαγητό. Συνοδεύουμε ακόμα με ντοματίνια ή ντομάτα σε ζαράκια, καλαμπόκι και φρέσκο κόλιανδρο.-

Καλή απόλαυση!

Τσίλι κον κάρνε - chili con carne

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε 3 κ.σ. ελαιόλαδο σωτάρουμε τον κιμά, το κρεμμύδι και το σκόρδο.
- 2 Προσθέτουμε τις πιπεριές και στη συνέχεια τις φιλοκομμένες ντομάτες.
- 3 Βάζουμε και το κύμινο και το τσίλι, αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε.
- 4 Σιγοβράζουμε τον κιμά για μισή ώρα περίπου. Προσθέτουμε τα φασόλια μαζί με το χυλωμένο ζουμάκι τους και σιγοβράζουμε ακόμα 10 λεπτά, να τραβήξει τα υγρά του το φαγητό.
- 5 Σερβίρουμε με σαλάτα, νάτσος, βάζουμε πάνω το τσίλι και όπως είναι καυτό σκορπάμε πάνω του το τριμμένο τσένταρ να λιώσει.
- 6 Συνοδεύουμε επίσης με κατίκι δομοκού, ένα φανταστικό ελληνικό προϊόν, ίσως και καλύτερο από την κλασική sour cream που κανονικά συνοδεύει αυτό το φαγητό. Συνοδεύουμε ακόμα με ντοματίνια ή ντομάτα σε ζαράκια, καλαμπόκι και φρέσκο κόλιανδρο.- Καλή απόλαυση!