



Chile con carne

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora

Tiempo total: 1 hora 15 minutos

Porciones: 12 personas

Del recetario de mi abuela Nena, eso dice mi mamá y sí, recuerdo que cuando ella venía a pasar temporadas a la casa siempre la hacía mi mamá. Todo quedó entre buenas maestras y yo solo aprendiendo de las mejores...

Lo que más me gusta es que no tiene nada dulce, son puros sabores bien mexicanos... orégano, comino, chile colorado. No tiene nada que ver con las recetas tex-mex donde abundan las salsas de tomate cargadas de azúcar y los frijoles de lata. Se puede comer encima de un arroz hervido o bien, sobre bolillos untados con mantequilla.

Ingredientes:

- 1 Kilo de pulpa negra de res molida.
- 2 Litros de frijoles bola ya cocidos con todo y su caldo.
- 1 Taza de pasta de chile colorado (ver [* RECETA: Pasta de chile colorado](#))
- 1/2 Cebolla picada finamente.
- 1 1/2 Cucharadita de comino en polvo.
- 1 1/2 Cucharadita de orégano en polvo.
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento:

Poner la carne molida en un sartén sin aceite, con media taza de agua y la cebolla picada a fuego medio. Dejar que la carne se vaya cociendo, cuidando de desbaratar con la cuchara los grumos que se puedan formar. Dejar que seque todo el líquido y salpimentar al gusto.

Inmediatamente después se agrega una taza de la pasta de chile colorado y se deja sofreír unos minutos. Condimentar con el comino y el orégano, agregar los frijoles y revolver muy bien.

Dejar que suelte el hervor para que tome consistencia y espese un poco. Rectificar la sazón.

¡BUEN PROVECHO!