



Chili Dog

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 3 horas

Tiempo total: 3 horas 10 minutos

Porciones: 70 personas

Dentro de estas ollas grandes que de Chili Dog que siempre ví en mi casa, se hierven muchos de los recuerdos más lindos de mi infancia. Para mí esta receta y sus olores están llenos de fiesta y momentos felices, siempre era para celebrar con muchos amigos y familia... piñatas, meriendas, posadas. Era la receta que por tradición hacían en la posada de la familia Massu y como siempre era hasta el 21 de diciembre (para esperar a todos los parientes foráneos) pues significaba vacaciones y vísperas de Navidad.

Esta receta ha estado en mi familia desde que yo era chiquita y luego, con los años me entero que la que ahora es mi querida suegra (y es muy querida para mí ☺), es quien le pasó la receta a una de mis tías. Entonces sin querer por una coincidencia cósmica, también este Chili Dog nos tenía relacionados a mi marido y a mí desde pequeños... muy cursi pero me encanta cuando estas cosas pasan.

Una advertencia: no apresuren su receta, esta es de paciencia, no por la preparación que es muy fácil sino por el tiempo de hervor que hay que darle para que quede bien, espesita y con cuerpo. Recuerden lo que me gusta decir «A hervores lentos, sabores contentos».

En las historias destacadas de mi cuenta de instagram la dejé en video para que la puedan ver (@cassarolamia).

NOTA: Los tiempos de esta receta son considerando que ya tienen el kilo de frijoles pintos cocidos.

Ingredientes:

- 1 Kilos de frijol bayo gordo (ya cocidos y espesitos)
- 1 1/2 Kilos de salchicha picada en mitades (medias lunas)
- 400 gr. de puré de tomate «Del Fuerte» condimentado.
- 1 Cebollas grande picada en cuadros pequeños.
- 2 Cucharadas “copeteadas” de «Condimento Treviño».
- Sal y Pimienta
- Aceite

Procedimiento:

En el aceite caliente se pone a dorar la cebolla y casi de inmediato la salchicha. Cuando las salchichas empiezan a verse «tostaditas» (no todas porque son muchas pero sí se empiezan a notar algunas), se le agrega el Condimento Treviño. Después el puré de tomate y se deja a que se guise bien por unos minutos. Finalmente se agrega el frijol con todo y su jugo.

Se deja hervir a fuego medio bajo durante mucho tiempo, meneando constantemente para que espese y quede con cuerpo.



Chili Dog

¡BUEN PROVECHO!

