

# Chili Verde

Receta enviada por Cathy López

Sartén de 10½ pulgadas con tapa

Tiempo de Cocción: 36 minutos

Rinde: 4 porciones

## Ingredientes:

1 libra de carne molida  
¼ de cucharadita de polvo de ajo  
Aceite de canola  
De 2 a 2½ cucharadas de harina de trigo  
1 cucharada de cubito granulado sabor a res (beef flavor bouillon granules)  
2 tazas de chile verde fresco picado en cubitos  
½ taza de caldo de pollo  
Sal y pimienta negra al gusto

## Preparación:

Precalente el Sartén de 10½ pulgadas a temperatura media-alta por 3 minutos y luego coloque la carne para dorarla. Asegúrese de que la mayor parte de la superficie de la carne esté tocando la base del sartén. Revuélvala para que se cocine completamente (unos 10 minutos). Sazone con ¼ de cucharadita de polvo de ajo, sal y pimienta al gusto. Reduzca la temperatura a media.

Una vez que la carne se haya cocido empezará a hacer la salsa, agregando los ingredientes restantes. Ya tendrá algo de grasa en el sartén. En total, necesita entre 2 y 2½ cucharadas de aceite en el sartén, y agregar alrededor de la misma cantidad de harina. Después de mezclar el aceite y la harina, agregue 1 cucharada de cubito granulado. Luego añada los chiles verdes y revuélvalos. Vierta el caldo de pollo y mezcle bien. Tape el sartén con la válvula Redi-Temp® abierta. Cuando suene (en unos 8 minutos), ciérrela y reduzca la temperatura a baja. Deje que la mezcla se cocine, tapada, por unos 15 minutos. Revuelva bien.

Puede servir el chili sobre huevos, acompañado con tortillas; en un plato hondo con queso y crema agria, o como relleno de burritos. También podría acompañarlo con papas y frijoles, o con pasta y ensalada.

## Notas de Cathy

1. Puede hacer el chili tan simple o fácil como desee, simplemente seleccionando sus chiles verdes. En casa, usamos "New Mexico Hatch Green Chiles", pero usted podría usar pimientos Anaheim. Nosotros usamos "frozen green chiles" (los "autumn roast" son los mejores) pero, si desea, podría comprarlos frescos y rostizarlos. El chile verde también está disponible en la sección de enlatados.
2. Nosotros le pedimos carne para chili a nuestro carnicero. Usted puede usarla de puerco o de res, o cortar carne de puerco o bistec en pequeños cubos. La carne para chili soltará más grasa que las chuletas o el bistec.

