

Doradca Smaku VI: Kolorowe chili con carne, odc. 3



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

mielona wieprzowina	500 g
mielona wołowina	500 g
boczek wędzony	200 g
batat	1 szt.
cebula	1 szt.
fasola czarna	400 g
seler naciowy	2-3 łodygi
cytryna	1 szt.
rosół wołowy	1 szt.
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
pomidory krojone z puszki	2 puszki
tortilla	2-3 placki
olej do smażenia	

Do smaku

Liść laurowy suszony Prymat
Kolendra cała Prymat
Chili pieprz cayenne mielone Prymat
sól
Pieprz czarny mielony Prymat

Do dekoracji

pomidorki koktajlowe	250 g
ser żółty starty	200 g
śmietana 18 proc	200 ml
limonka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Na patelni, na oleju partiami przesmażamy mięso wieprzowe i wołowe, za każdym razem porcję przesmażonego mięsa zdejmujemy z patelni, przekładając do garnka. W garnku z włoszczyzny przygotowujemy bulion warzywny, dodajemy do niego kostkę rosołu wołowego. Następnie na tej samej patelni przesmażamy na rozgrzanym oleju pokrojony w kostkę boczek. Do boczku dodajemy pokrojoną w grubą kostkę cebulę, przesmażamy. Kolejno dodajemy pokrojone w kostkę: cytrynę oraz batata, doprawiamy kolendrą. Smażymy aż cebula zmięknie.
- KROK 2** Wszystko wrzucamy do garnka z mięsem podlewając bulionem. Dosypujemy chili pieprz cayenne, dodajemy pomidory w zalewie i koncentrat pomidorowy, liście laurowe. Gotujemy ok. 60 minut.
- KROK 3** Tortille kroimy w trójkąty, układamy na papierze pergaminowym, smarujemy olejem, posypujemy solą i zapiekamy na złoty kolor w piekarniku ok 7-8 minut w temperaturze 200°C.
- KROK 4** Pod koniec gotowania, do chili dodajemy drobno pokrojony seler naciowy i czarną fasolę. Wyciągamy tortille z piekarnika. Gotowe chili przekładamy do miseczek, posypujemy startym serem, dodajemy na wierzch łyżkę śmietany , pomidorki koktajlowe i cząstki limonki.