

## ROUGH RIDER CHILI (CHILI ROUGH RIDER)

### INGREDIENTES

- 1 taza de cebolla picada
- 1 taza de apio picado
- 1 taza de pimiento verde picado
- 3 dientes de ajo, en rodajas
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1.3 Kg de carne molida
- Mezcla de especias de chile (receta abajo)
- 2 latas (425 grs cada una) de frijoles arriñonados oscuros.
- 1 lata (790 grs) de tomates cortados en cubitos en el jugo,
- 1 lata (225 grs) de salsa de tomate
- 1 lata (170 grs) de pasta de tomate
- 1 lata (110 grs) de chiles verdes picados, escurridos
- 1 1/2 tazas de cerveza oscura (la cerveza sin alcohol si lo desea)
- 2 cucharaditas de salsa Worcestershire
- 3-4 gotas de salsa picante
- 1/2 cucharaditas de sal
- Guarniciones opcionales: queso rallado, cebollas de verdeo en rodajas, crema agria.



### Mezcla de especias de chile

- 3 cucharadas de polvo de chile
- 1 cucharada de comino molido
- 1 cucharada de hojas de orégano seco
- 1 cucharadita de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 1/2-1 cucharadita de azúcar

### INSTRUCCIONES

- Saltee la cebolla, el apio, el pimiento verde y el ajo en aceite en una cacerola grande, hasta que estén tiernos, unos 5 minutos; añada la carne. Cocine a fuego medio-alto hasta que se dore, unos 10 minutos; escurra la grasa.
- Añada la mezcla de especias de chile y el resto de los ingredientes, excepto las guarniciones. Caliente hasta hervir; reduzca el fuego y cocine a fuego lento, tapado, de 2 a 3 horas, revolviendo ocasionalmente. Colocar el chilli en tazones y servirlo con las guarniciones a sus gustos.