

WHITE BEAN TURKEY CHILI (CHILI DE PAVO CON JUDÍAS BLANCAS)

INGREDIENTES

- 1 ½ cucharadas de aceite vegetal
- 1 cebolla amarilla mediana (alrededor de 1 taza), cortada en cubitos
- 1 ½ cucharaditas de ajo fresco picado
- 1 ½ cucharaditas de comino molido
- 1 ½ cucharaditas de hojas de orégano seco
- ¼ cucharadita de hojuelas de pimienta roja trituradas
- Una lata de 425 grs de alubias grandes o pequeñas, también puede ser frijoles cannellini (NOTA: NO ESCURRIR.)
- 450 grs de carne de pavo asado, en cubos
- ½ taza de agua
- Una lata de 25-50 grs de chiles verdes cortados en cubitos
- 4 cucharadas de crema agria
- Hojas de cilantro fresco, picadas



INSTRUCCIONES

- En una olla mediana a fuego medio, saltee las cebollas en aceite vegetal durante 4-5 minutos. Añada el ajo, el comino, el orégano y las hojuelas de pimienta roja y saltee otro minuto más o menos.
- Añada los frijoles, el pavo, el agua y los chiles picados. Revuelva, cubra, reduzca el fuego a bajo y cocine a fuego lento durante 20-30 minutos.
- Servir con un poco de crema agria y un poco de cilantro.