

## Mexican Fiesta Stew (El guiso de la fiesta mexicana)

### INGREDIENTES

- 907 grs de carne para hamburguesa, de preferencia carne magra
- 1 cebolla, picada
- 1 pimiento verde, picado
- 1 pimiento rojo, picado
- sal y pimienta
- 2 tazas de frijoles negros cocidos
- 1 lata de salsa de tomate
- 1 lata de salsa para enchiladas suave
- chips de maíz bajos en grasa



### Opcional:

- Lechuga, rallada
- queso, rallado
- crema agria

### INSTRUCCIONES

- En una sartén grande y pesada o en una sartén eléctrica, dorar la carne para hamburguesa.
- Añade la cebolla y los pimientos y cocina hasta que la cebolla esté transparente.
- Añada sal y pimienta al gusto.
- Añada el resto de los ingredientes y revuelva para combinarlos.
- Cocine a fuego lento durante 1/2 hora a fuego lento.
- Revuelva ocasionalmente.
- Sirva sobre las papas fritas de maíz.
- Cubrir con lechuga, queso o crema agria.