

Vegetarian Chili (CHILLI VEGETARIANO)

INGREDIENTES

- 1/2 taza de frijoles secos del Gran Norte
- 1/2 taza de frijoles rojos secos
- 1/2 taza seca
- 1/2 taza de frijoles negros secos
- 1/2 taza de garbanzos secos
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de ajo picado
- 2-1/2 tazas de cebolla picada
- 2 tazas de zanahoria cortada en dados
- 1 taza de pimiento amarillo cortado en dados
- 1 taza de pimiento rojo picado
- 1 taza de pimiento verde cortado en cubos
- 3 tazas de tomate en cubitos en lata
- 2 tazas de jugo V-8
- 1 taza de caldo vegetal o agua
- 1-1/2 cucharadas de chile en polvo
- 1-1/2 cucharadas de comino
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharada de albahaca
- 3 hojas de laurel
- 2 cucharadas de sal Kosher
- 1 cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de salsa de tobasco
- 2 cucharadas de vinagre balsámico



INSTRUCCIONES

- Ponga todos los frijoles en agua y déjelos en remojo toda la noche. Colóquelas en una olla grande y hiérvalas hasta que estén tiernas. Escurrir y enfriar.
- En una olla grande, añadir aceite. Saltear el ajo, la cebolla, las zanahorias y los pimientos durante 10 minutos. Añadir el caldo de verduras, las frijoles, los tomates, el V-8, el comino, el chile en polvo, el orégano, la albahaca y el laurel.
- Cubrir y cocer a fuego lento durante 1 hora.
- Sazonar con sal, pimienta, salsa de tobasco y vinagre balsámico.