

# Chili sobre la hornilla



Prep: 10 min. Cocción: 60 min. Porciones: 6 - 8

## INGREDIENTES

- 1 cebolla, cortada en cubitos
- 1 jalapeño, sin semillas y cortado en cubitos
- 4 dientes de ajo, picados
- 2 cucharadas de aceite (opcional)
- 1 libra de carne (opcional)
- 2 cucharadas de chile en polvo (o al gusto)
- 1 cucharadita de comino
- 1 batata, o 2 a 3 papas (peladas y cortadas en cubos)
- 1 manojo de verduras picadas (col rizada o acelga)
- 1 a 3 chiles (dulce, poblano o Shishito)
- 1 lata de 15 onzas de jitomates cortados en cubitos (con jugo)
- 1 lata de 15 onzas de maíz (opcional)
- 2 latas de frijoles de 15 onzas (escurridas y enjuagadas)
- 2 tazas de caldo
- 1 cucharada de pasta de tomate
- Sal y pimienta (al gusto)



## INSTRUCCIONES

1. Opcional (omitir si hace chili vegetariano): En un tazón, combinar la carne molida, venado o alce, con 2 cucharadas de chile en polvo. Dorar la carne en una olla grande en la hornilla a fuego lento. Agregar la cebolla, el jalapeño y el ajo, y continuar cocinando a fuego lento durante 5 a 10 minutos o hasta que la carne esté completamente cocida. Escurrir la grasa si lo desea.
2. Si no usa carne: Agregar aceite a una olla grande y colocar en la hornilla a fuego lento. Agregar la cebolla cortada en cubitos, el jalapeño y el ajo y cocinar. Revolver ocasionalmente hasta que ablande, por 5 a 7 minutos.
3. Agregar la batata cortada en cubitos o cualquier otro tubérculo a la olla y continuar cocinando a fuego medio-bajo hasta poder clavar fácilmente un tenedor en los tubérculos.
4. Agregar el resto de los condimentos y la pasta de jitomate a la olla y revolver hasta que sienta su aroma, más o menos por 1 minuto. Agregar los jitomates enlatados, los frijoles y el maíz y revolver hasta que se mezclen. Verter el caldo.
5. Calentar el chili hasta que hierva, luego reducir el fuego y cocinar a fuego lento por 45 a 60 minutos, o hasta que el chili haya alcanzado la consistencia deseada.
6. Cubrir con queso rallado, crema agria, aguacate, cebolla verde fresca, cilantro picado, o tortillas fritas trituradas.

## NOTAS DEL CHEF

Esta receta es fácil de hacer en una olla de cocción lenta o en la olla instantánea. Simplemente agregue todos los ingredientes a la vez y cocine en la olla de cocción lenta o instantánea hasta que quede cocido a la consistencia deseada.