
Chili e Guacamole

Aqui em casa gostamos muito de comida mexicana e sempre fazemos chili, guacamole, enchiladas, tortilhas....é muito bom, saboroso, e nada complicado de fazer. Hoje vou postar aqui o chili e o guacamole. Que tal fazer para o final de semana??

Para o chili iremos precisar:

250 g de carne moída magra

1 xícara (chá) de feijão cozido (usei o vermelho pois acho mais saboroso e firme, mas pode ser o rosinha, carioquinha ou rajado)

2 cebolas cortadas em cubinhos

3 dentes de alho

Pimenta malagueta a gosto

3 colheres (sopa) de azeite

1 colher (chá) de páprica picante em pó

200 g de polpa de tomate

200 ml de água

sal , pimenta do reino, cheiro verde

Refogue no azeite a cebola, alho e a carne. Quando estiver bem fritinha tempere com o sal, pimenta do reino, a páprica e as malaguetas. Separe 1/3 do feijão e amassa com um garfo, adicione ele e os feijões inteiros, a polpa de tomate e a água. Deixe tudo cozinhar bem em fogo baixo até que esteja bem cremoso. Ajuste o tempero e por fim coloque o cheiro verde a gosto. Sirva com nachos.



Para a guacamole:

1 abacate maduro pequeno amassadinho

1 tomate picadinho em cubos sem sementes

1 cebola picadinha em cubos

suco de 1/2 limão

1 colher (sopa) de azeite

sal, pimenta a gosto

Misture todos os ingredientes e sirva em seguida.

