



CHILE VEGETARIANO DE RAE

Ingredientes

Para cuatro personas

4 dientes de ajo
1 lata de tomate triturado
1 lata de salsa de tomate
1 lata de puré de tomate
1 lata o botella de cerveza
4 cucharadas de chile en polvo
1 cucharadita de orégano seco
1 cucharadita de comino molido
1/2 cucharadita de salsa picante
1 lata de frijoles negros
1 lata de garbanzos
1 lata de habas pintas
1 lata de habas rojas
1 lata de habas cannellini
1 lata de maíz
200 gr de Cheddar rallado

Pasos

1. En una sartén saltear el ajo en el aceite.
2. Añadir los tomates troceados (sin escurrir), salsa de tomate, pasta de tomate, cerveza, chile en polvo, mostaza en polvo, orégano, pimienta, comino, salsa de pimienta picante.
3. Añadir los frijoles pintos, los garbanzos, los frijoles negros, los frijoles rojos y blancos y el maíz. Lleve la mezcla a ebullición, reduzca el fuego y deje hervir a fuego lento durante 20 minutos.
4. Cubra cada porción con queso (si lo desea).