

Chili de carne à yaminhami

Carne —    53 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/chili-de-carne-a-yaminhami



Ingredientes

30 ml de azeite
1 cebola média
2 dentes de alho
390 g de tomates aos pedaços
2 c. sopa de molho chili
50 ml de vinho branco
1 caldo de carne
350 ml de água
1 c. sobremesa de cominhos
1 c. sobremesa de orégãos
1 c. café de canela
Tabasco q.b.
2 c. café de sal
650 g de carne para jardineira
400 g feijão-preto cozido

Confeção

1. Coloque o azeite, a cebola partida grosseiramente e os dentes de alho no copo e programe 3 minutos, a 100°C, na velocidade 1.
2. Acrescente os tomates, o molho chili, o vinho branco e o caldo de carne e regule 3 minutos, a 100°C, na velocidade 3. No final pressione a Função Triturar.
3. Adicione a água, os cominhos, os orégãos, a canela, tabasco e o sal e programe 2 minutos, a 100°C, na velocidade 1.
4. Coloque a carne e programe 30 minutos, a 100°C, com a Rotação Inversa na velocidade 1.
5. No final, acrescente o feijão-preto escorrido durante mais 10 minutos, a 100°C, com a Rotação Inversa, na velocidade 1.
6. DICA: quando colocar o feijão, retire o copo medidor, para que a água evapore e o molho fique mais espesso.