### Chile Con Carne

#### Ingredientes

Para 5 personas

500 g de carne picada

Un poco de aceite de oliva

2 cebollas

2 dientes de ajo (opcional)

3 pimientos

1 caja de tomates triturados, o tomate coulis

1 caja grande de frijoles rojos

salsa Tabasco

perejil, hierbas de provence

Arroz

#### Preparación

1. En una sartén, un wok o un bastardo, cocine la carne, revolviendo para separar los grumos grandes. Escurra el jugo y reserve.
2. Vierta un poco de aceite de oliva en el fondo de la sartén y dore las cebollas en rodajas. Mientras tanto, corta los pimientos en trozos pequeños, luego agrégalos a las cebollas. Finalmente, incorpore los tomates.
3. Sazonar las verduras con ajo picado, hierbas de provence, un poco de Tabasco. Sal y pimienta.
4. Cuando la mezcla esté casi cocida (15 minutos), agregue la carne y los frijoles rojos drenados. Cocine por unos minutos más, ajuste el condimento y agregue el perejil picado.

#### Acompañamiento

Usos acompañados de arroz.

También puede agregar Gruyèreère rallado al plato.