

# Chile con carne

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 20 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El tomate enlatado contiene aproximadamente la mitad de vitamina C que el tomate crudo fresco.

## Modo express

1. Ralle la cebolla y pique los pimientos.
2. Programe el menú Freír/Sofreír 30 minutos a 180º, vierta el aceite en la cubeta y dore la carne durante 10 minutos. Retírela y cocine las cebollas y los pimientos picados durante 5 minutos.
3. Agregue las cayenas o el chile en polvo al contenido de la cubeta, desmenuce la pastilla de caldo encima, remueva y añada el tomate. Deje reducir el guiso 5 minutos, removiendo a menudo. Luego incorpore la carne y mezcle hasta que

finalice el programa.

4. Sirva el chile como salsa para pizzas, nachos, patatas, hamburguesas...