

Chilli wieprzowe z boczkiem

Przepis na pyszne i pożywne chilli.

 Czas na High: 5h

 Czas na Low: 10h

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 kg łopatki wieprzowej bez kości, pociętej na 1-cm kawałki
- 3 ½ łyżeczki soli
- 1 ¼ łyżeczki czarnego pieprzu
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 4 plastry grubo krojonego bекonu, pokrojone w kostkę
- 2 średnie cebule, posiekane
- 1 czerwona papryka, posiekana
- ¼ szklanki chili w proszku
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka stołowa mielonego czosnku
- 1 łyżka stołowa mielonego kminku
- 1 łyżka wędzonej papryki
- 1 butelka jasnego piwa
- 2 puszki pomidorów pokrojonych w kostkę
- 2 szklanki wody
- ¾ filiżanki suszonej fasoli kidney, opłukanej
- ¾ filiżanki suszonej czarnej fasoli, opłukanej
- 3 łyżki stołowe mączki kukurydzianej
- Ser feta i posiekana świeża kolendra opcjonalnie
-
-



Wykonanie:

Dopraw wieprzowinę 1 łyżeczką soli i 1 łyżeczką czarnego pieprzu. Rozgrzej olej na dużej patelni na średnim ogniu. Dodaj wieprzowinę partiami smaż ok. 6 minut lub do zrumienienia ze wszystkich stron. Przełóż zrumienioną wieprzowinę do wolnowaru Crockpot.

Podgrzej tę samą patelnię na średnim ogniu. Dodaj bekon smaż i mieszaj, aż będzie chrupiący. Przełóż do wolnowaru, używając łyżki cedzakowej.

Ponownie postaw patelnię na średnim ogniu. Dodaj cebulę i paprykę gotuj i mieszaj 6 minut lub do miękkości. Wymieszaj chili w proszku, koncentrat pomidorowy, czosnek, kminek, paprykę, pozostałe 2 ½ łyżeczki soli i pozostałą ¼ łyżeczki czarnego pieprzu gotuj i mieszaj przez 1 minutę.

Wymieszaj z piwem. Doprowadź do wrzenia, zeszkrobując przyrumienione kawałki z dna patelni. Zalej wieprzowinę. Wymieszać pomidory, wodę, fasolę i mąkę kukurydzianą.

Przykryj gotuj na LOW przez 10 godzin. Wyłącz urządzenie. Pozostaw na 10 minut. Odsącz tłuszcz z powierzchni.

Udekoruj serem feta i świeżą kolendrą i ciesz się smakiem.