



CARNE CON CHILE

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 454 gr de carne molida de res
- 90 gr de Margarina La Villita
- 1/2 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 1/2 tza de pimiento rojo
- 2 tzas de frijoles cocidos
- 1 tza de consomé de tomate
- 1 cdita de comino molido
- 2 gr de orégano
- 1/2 tza de agua

MODO DE PREPARACIÓN

En un tazón, combina la carne, la sal, la pimienta y marina por 5 minutos. En una cacerola grande, añade 2 cdas de margarina, sofreír la cebolla, el ajo y el pimiento hasta que estén dorados.

Agrega la carne, revuelve y cocina 10 minutos. Añade los frijoles, el consomé de tomate, el comino y el orégano. Revuelve y cocina por 5 minutos más.

Sirve y disfruta.

[f LaVillitaMX](#) [@LaVillita](#)