

Big Game Chili

1 lb. lean ground beef
1 c. onion, diced
1 c. green pepper, chopped
1 (16 oz) can chili beans
1 (16 oz) can dark red kidney beans
1 (14.5 oz) can diced tomatoes
1 (6 oz) can tomato paste
½ c. water
¼ tsp. black pepper
1 tsp. salt
1 tbsp. chili powder
2 tsp oregano
2 cloves garlic, minced
Garnish with: chopped green onions, shredded cheese, sour cream

Cook beef, onion, and green pepper in large pan until meat is browned. Drain excess grease. Stir in remaining ingredients, except the garnishes. Bring to a boil. Cover, reduce heat and simmer for 20 minutes.

Ají “Gran Partido”

1 lb de carne molida sin grasa
1 tz de cebolla cortada en cuadritos
1 tz de pimiento verde, picado
1 lata (16 onzas) de frijoles rojos
1 lata (16 onzas) de frijoles picantes.
1 lata (14.5 onzas) de tomate en cuadritos
1 lata (6 onzas) tomate en pasta
½ tz de agua
¼ cdta de sal
1 cda ají en polvo
2 cdta orégano
2dientes de ajo picado
Sazone con: cebolla verde picada, queso rallado, crema agria.

Cocine la carne y el pimiento verde en una olla grande hasta que la carne consiga un color café, elimine la grasa en exceso. Añada los demás ingredientes, excepto aquellos para sazonar. Hierva y cubra la olla y disminuya el calor, hierva a fuego lento por 20 minutos.