

צ'ילי קון קרנה מטחון מן
הצומח טבעול, בטאקו עם
פפיקו דה גאיו ואבוקדו



רכיבים

- חבילה טחון צמחוני
- כפות שמן זית
- בצל חתוך לקוביות קטנות
- שיני שום קצוצות
- פלפל אדום חריף פרוס לטבעות דקות
- פחית שעועית אדומה שטופה ומסוננת
- פחית רסק עגבניות
- לפי הטעם פלפל שחור
- כפית פלפל צ'יפוטלי מעושן
- חבילה טורטייה תירס
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. מחממים סיר רחב ושטוח, מוסיפים כף שמן זית ומטגנים את הבצל, פלפל חלפינו והשום עד להזהבה.
2. מוסיפים את הטחון ואת השעועית ומטגנים כשתי דקות.
3. מוסיפים את העגבניות, הצ'יפוטלה, מביאים לרתיחה, מתבלים במלח ופלפל, מנמיכים את הלהבה ומבשלים עם מכסה סגור כ - 10 דקות.
4. מגישים עם גואקמולה, פרוסות בצל סגול וכוסברה.

4 servings 4