

Costillas de maíz con chili sin carne



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

20 Ardo Costillas de maíz

500 g Ardo Judías Kidney

250 g Ardo Mezcla de hierbas a la mexicana

250 g Ardo Zanahoria en cubos

250 g Ardo Cebolla en cubos

500 g Ardo Pimiento rojo asado en cubos

500 g Ardo Mezcla de lentejas tricolor

1,5 kg Ardo Arroz o arroz Basmati

300 g crema agria

3 limas

Comino

Pimentón ahumado

Hojas de laurel

5 dl passata

5 dl salsa picante

125 g concentrado de tomate

5 dl caldo de verduras

1 dl aceite de oliva

1 dl mantequilla líquida

Condimento Tex-Mex

Pimienta y sal

Modo de preparación

1. Saltee las verduras junto con la mezcla de hierbas a la mexicana en algo de aceite de oliva.
2. Añada comino, hojas de laurel y pimentón ahumado y deje que se cocinen hasta que estén tiernas.
3. Agregue el caldo de verduras, la mezcla de lentejas tricolor, la passata, la salsa picante y el concentrado de tomate. Deje hervir a fuego lento durante 20 minutos.
4. Añada las judías rojas y sazone con pimienta y sal.
5. Agregue una lima para terminar.
6. Sazone las costillas de maíz con algo de mantequilla líquida y condimento Tex-Mex y hornéelas a 180-200°C durante 12-14 minutos.
7. Cueza al vapor el (arroz Basmati) y sívalo con el chili sin carne y las costillas de maíz.
8. Finalice el plato con una cucharada de crema agria.

Alérgenos

Milk

Gluten



We preserve nature's gifts