

CHILI VEGETARIANO



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 500 grs de alubias rojas cocidas
- 300 grs de repollo
- 300 grs de tomates
- 1 diente de ajo
- 1 guindilla pequeña
- 2 cucharaditas de comino
- Aceite de oliva VE
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

En una sartén grande con aceite, ponemos a rehogar el ajo y la guindilla bien picados y el comino, unos 4 minutos. Añadimos entonces el repollo cortado en tiras. Salpimentamos.

Incorporamos un vaso de agua, los tomates cortados en trozos pequeños y cocinamos todo junto a fuego medio unos 15 o 20 minutos.

Incorporamos las alubias rojas escurridas y enjuagadas, mezclamos bien, y dejamos al fuego unos minutos más. Servimos caliente. Se puede tomar acompañado de arroz, quinoa, couscous, tortillas... ¡Delicioso!