



Potente y sabroso pavo con pimientos

Sabroso y algo picante, este pavo con pimientos con dos clases de porotos sin duda les encantará a todos.

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite neutro
- 1 cebolla amarilla en cubos
- 1 pimiento verde en cubos
- 1 lb/453 g de pavo picado
- 2 dientes de ajo triturados
- 1 lata de 7 oz/198 g de chipotles en salsa de adobo triturados
- 1 lata de 14.5 oz/411 g de tomates triturados
- 1 lata de 15 oz/425 g de frijoles colorados
- 1 lata de 15 oz/425 g de frijoles cannellini
- 1 cucharada de chile en polvo
- 2 cucharaditas de comino molido
- Sal y pimienta a gusto

Decora con cebolla colorada en cubos, cebolla de verdeo o cebollín en rodajas, Lamb Weston® Stealth Fries® Potato Dippers™ (LW503), crema agria y/o queso en hebras, lo que prefieras.

INSTRUCCIONES

1. Salteá cebolla y pimiento verde en aceite a fuego medio hasta que las cebollas se ablanden.
2. Agregá pavo picado y saltealo hasta que adquiera un tono ligeramente marrón.
3. Agregá ajo y chipotles marinados, y salteá durante dos minutos más.
4. Agregá los tomates, ambas clases de porotos, pimiento en polvo, comino y una pizca de sal y pimienta.
5. Llevá a hervor a fuego medio-bajo y cociná durante 30 minutos o hasta una hora para lograr más consistencia.
6. Condimentá con más sal y pimienta a gusto y decorá.

Rendimiento

4 porciones