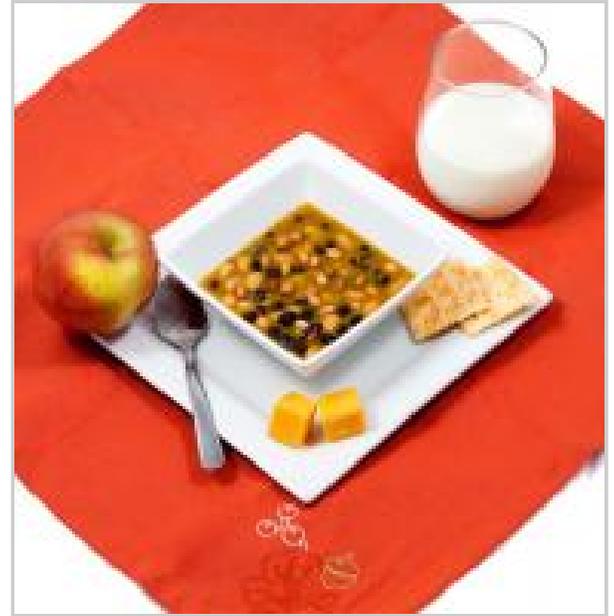


Chili de Cosecha

Makes: 6 Servings

Ingredients

- 6 cups** caldo de verduras, bajo en sodio
- 2 cups** calabaza, enlatadas
- 2 cups** frijoles blancos, enlatados
- 1 cup** frijoles negros, enlatados
- 1 cup** frijol del Grand Northern/Gran Norte (blancos), enlatados
- 1/2 teaspoon** comino
- 1/2 teaspoon** cebolla, picada, seca
- 1/8 teaspoon** pimienta blanca
- 1/8 teaspoon** ajo en polvo
- 12 ounces** cerdo o pavo molido



Directions

1. Añada el caldo de verduras y la calabaza a una olla grande. Cocine a fuego mediano en la parte superior de la estufa, revolviendo ocasionalmente.
2. Escorra los frijoles Gran Norte, agréguelos al procesador de alimentos y hágalos puré.
3. Agregue el puré de frijoles a la olla.
4. Escorra los frijoles blancos y los frijoles negros y agregarlos a la olla, revolviéndolo todo junto.
5. Agregue todas las especias a la olla y revuelva hasta que los ingredientes se mezclen bien.
6. Haga que el Chili hierva y déjelo cocer (cubierto) por lo menos unos 30 minutos.
7. Retire el Chili del fuego. Déjelo reposar durante unos 10 minutos para que espese.
8. Añada cualquier ingrediente adicional tal y como el cerdo o pavo molido.
9. Sírvalo inmediatamente.