

Chili Blanco de Pavo

Makes: 20 servings

20 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Frijoles blancos "Grandes del Norte" (Great Northern)	2 1/2 lb	
Aceite de oliva		2 1/2 Cdas
Cebolla en cuadritos		5 tzas
Ajo picado finamente		10 dientes medianos
Chiles verdes en cuadritos		18 oz
Semilla de comino molido		5 cdtas
Orégano seco, desmoronado	1 Cda	
Clavos de olor molidos		1/2 cdta
Pimienta de cayena		1/2 cdta
Caldo de pavo		3 3/4 cuarto gl
Agua	Lo necesario	
Tiras de pavo, cortado en cubos de 3/4 de pulgada	3 3/4 lb	
Sal		2 1/2 tzas
Pimienta blanca Molida		3/4 cdta

(mitad leche/mitad crema-
half & half) (opcional)

Crema agria 1 1/4 tza

Cilantro fresco, picado 1/4 tza

Directions

1. Escoja bien y enjuague los frijoles. Cúbralos con varias pulgadas de agua y remójelos bajo refrigeración unas 12 horas o toda la noche.
2. Coloque el aceite de oliva en una olla pesada y grande sobre fuego medio alto. Agregue la cebolla y sofríalas hasta que estén transparentes, por unos 10 minutos. Agregue el ajo y sofríalo por 2 minutos. Agregue los chiles verdes, comino, orégano, clavo de olor y pimienta de cayena y cocine durante 3 minutos. Añada el caldo y los frijoles remojados y escurridos y póngalo a hervir. Reduzca el calor y cocine (parcialmente cubierta) hasta que los frijoles estén blandos, aproximadamente 2 horas. Añada agua durante la cocción si fuera necesario.
3. Cuando los frijoles estén blandos, añada las tiras de pavo picadas y cocine a fuego lento por 15 minutos. Apague el fuego y agregue el queso. Calientelo brevemente si es necesario para derretir el queso. Sazone al gusto con sal y pimienta. Si se desea más cremosidad, añada la crema de mitad y mitad.
4. Sirvalo en tazones de 8 onzas con crema agria y cilantro. Sirva la salsa por separado.