

# Chili com Nachos e Guacamole



## Olimpíadas da Cidade do México - México – 1968

Nos primeiros jogos olímpicos da América Latina, o Brasil também se destacou no atletismo: Nelson Prudêncio conquistou a medalha de prata no salto triplo. O país ganhou outras duas medalhas de bronze, no boxe e no iatismo.

### Para o Chili:

150g de feijão marrom (pré-cozido sem tempero e bem ao dente);  
600g de carne moída;  
Sal e pimenta "cayenna" a gosto;  
3 colheres de sopa de azeite de oliva;  
1/2 xícara de bacon picado;  
1 cebola picada;  
6 dentes de alho picados;  
1 pimentão vermelho picado;  
6 tomates picados (sem pele e sem sementes);  
colheres de sopa de orégano seco;  
1 colher de sopa de cominho;  
1 colher de sopa de páprica doce;  
Salsinha picada.

Tempere a carne com sal e pimenta. Em uma panela, aqueça o azeite e frite o bacon até soltar a gordura. Adicione a cebola e o alho e refogue por alguns minutos. Acrescente então o tomate, o pimentão, o orégano, o cominho e a páprica para que soltem seus sabores e, finalmente, a carne, fritando na chama da Liquegás até dourar. Experimente e corrija o tempero, se necessário.

**Obs.:** Existem misturas prontas para chili que geralmente são muito picantes. O tempero do chili é uma mistura de orégano, cominho e páprica. Adicione mais ou menos desses ingredientes, conforme o sabor desejado. Costuma-se servir o chili acompanhado de guacamole (mistura de abacate com especiarias) e nachos (biscoitos salgados de milho).



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquegás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)