



Carbonada seca chilienne

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

- 500 g de bœuf
- 50 g de riz
- 2 pommes de terre coupées en cubes
- 200 g de maïs
- 1 poivron vert coupé en dés
- 1 poivron rouge coupé en dés
- 1 oignon haché
- 1 courgette coupée en dés
- 1 branche de céleri coupée en dés
- 1 carotte coupée en dés
- 50 cl de bouillon
- 1 cuil à soupe de cumin
- 2 cuil à soupe de coriandre fraîche ciselée
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive, faire revenir le bœuf.

Ajoutez les poivrons, l'oignon faire revenir quelques minutes.

Incorporez la carotte, le céleri, les pommes de terre puis le riz, le bouillon.

Portez à ébullition, puis cuire 15 min à feu doux à couvert.

Ajoutez le maïs et la courgette, cuire 15 min de plus.

Assaisonnez en sel, poivre.

Parsemez de coriandre ciselée puis servez bien chaud.