

БЕЛОЕ ЧИЛИ

ЧТО НАДО:

- 1 ст. л. растительного масла;
- 1 кг свинины (например, окорока), нарежь ломтиками; с половину спичечного коробка;
- 1 средняя луковица и 4 зубчика чеснока, мелко нарезанные;
- 330 мл легкого светлого пива;
- 1 мелко нарезанная морковь, 2 стручка зеленого чили;
- 1 банка консервированного нута (или 400 г нута, заранее отваренного до готовности), 1 пучок кинзы, мелко нарезанный;
- 1 ч. л. сушеного орегано, 4 дольки лайма, соль, красный перец.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1. Разогрей кастрюлю на сильном огне, плесни туда масла. Обжарь свинину, помешивая, до корочки. Добавь две трети луковицы и продолжай помешивать еще 2-3 минуты. Теперь чеснок — и еще полминуты мешай.
2. Вылей в кастрюлю пиво. Когда пена исчезнет, добавь морковь, порезанный кружками перец чили, половину нута, две трети кинзы, орегано, соль и 4 стакана воды.
3. Доведи варево до кипения, потом накрой крышкой и туши на медленном огне примерно полтора часа, пока свинина не станет мягкой. Добавь еще воды, если чили слишком густое, и сними пену, если есть. Остаток нута разомни в кашу и положи в кастрюлю. Перемешай и туши еще полчаса.
4. Разложи по тарелкам, посыпь сверху оставшимся луком, кинзой и выжми лайм.



В оригинале это блюдо готовится с крупнозерной белой кукурузой - мучнистой и несладкой. Обычно именно она и идет на кукурузную муку, из которой, к примеру, делают грузинские лепешки мчади. Но если ее нет, можешь смело заменить на нут - по вкусу похоже, а легкий ореховый привкус этих бобов только обогатит блюдо. Подавай с легким мексиканским пивом.