

CLASSIC CHILI

PREP TIME

10 minutes

COOK TIME

45 minutes

SERVINGS

8

COST PER
SERVING

\$1.30



INGREDIENTS

- 2 16 oz cans of tomato sauce
- 1 ½ lbs ground beef
- 1 stick of celery, diced
- 1 bell pepper, diced
- 2 16 oz cans of beans
- 2 minced garlic cloves
- 1 onion, diced
- 1 tsp salt
- 1 tsp pepper
- 2 tbsp chili powder
- 1 tsp cumin

INSTRUCTIONS

1. In a large skillet, cook garlic, bell peppers, onions, and ground beef over medium-high heat until the ground beef is no longer pink. Drain.
2. Add into a large pot on the stove with all other ingredients over medium high heat. Cover and let simmer for 30 minutes, stirring occasionally. OR, add into slow cooker/crockpot with all other ingredients and cook on high for 3-4 hours.
3. Top with a dollop of sour cream, scallion, shredded cheese, or any other topping you desire and enjoy!

STORAGE TIPS

Storing in the fridge: Store chili in an airtight container in the refrigerator to allow it to last for up to 4 days.

Storing in the freezer: Store chili in an airtight container or freezer bag and place in the freezer to allow it to last up to 6 months.



Learn more about We Don't Waste markets and
volunteer opportunities:
WWW.WEDONTWASTE.ORG



CHILE CLASICO

TIEMPO DE
PREPARACION

10 minutos

TIEMPO DE
COCINAR

45 minutos

PORCIONES

8

COSTO POR
PORCION

\$1.30



INGREDIENTES

- 2 latas de 16 oz de salsa de tomate
- 1 ½ libras de carne molida
- 1 rama de apio, picada
- 1 pimiento, picada
- 1 lata de 16 oz de frijoles
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cebolla, picada
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino

INSTRUCCIONES

1. En una sartén grande, cocine el ajo, los pimientos, las cebollas y la carne molida a fuego medio-alto hasta que la carne molida ya no esté rosada. Fuga.
2. Agregue a una olla grande en la estufa con todos los demás ingredientes a fuego medio alto. Tape y deje hervir a fuego lento durante 30 minutos, revolviendo ocasionalmente. O bien, agréguelo a la olla de cocción lenta o crockpot con todos los demás ingredientes y cocine a temperatura alta durante 3 a 4 horas.
3. ¡Cubra con una cucharada de crema agria, cebollín, queso rallado o cualquier otro aderezo que desee y disfrute!

CONSEJOS DE ALMACENAMIENTO

Almacenamiento en el refrigerador: Guarde el chile en un recipiente hermético en el refrigerador para permitir que dure hasta 4 días.

Almacenamiento en el congelador: Guarde el chile en un recipiente hermético o en una bolsa para congelar y colóquelo en el congelador para permitir que dure hasta 6 meses.



Obtenga más información sobre los mercados de
We Don't Waste y las oportunidades de
voluntariado:

WWW.WEDONTWASTE.ORG

