

TURKEY CHILI



Ingredients

- 1 tablespoon extra-virgin olive oil
- 2 pounds ground turkey
- 1 medium yellow onion, diced
- 1 large green bell pepper, seeded and diced
- 1 large red bell pepper, seeded and diced
- 1 large Jalapeño, seeded and minced
- 3 large garlic cloves, minced
- 1 teaspoon garlic powder
- 2 teaspoons sea salt
- ½ teaspoon freshly cracked black pepper
- 3 tablespoons chili powder
- 2 teaspoons cumin
- 2 (15-ounce) cans kidney beans, drained and rinsed
- 1 (15-ounce) can black beans, drained and rinsed
- 1 (28-ounce) can fire-roasted tomatoes
- 3 cups chicken stock

Instructions

- Take your favorite stock pot and combine the turkey, onion, peppers, and garlic. After a few minutes...
- Stir in the seasonings, beans, tomatoes, and stock.
- Bring the chili to a boil, then reduce the heat and simmer, stirring constantly with a wooden spoon for about five minutes to allow the turkey chili to thicken slightly.
- Continue to simmer the chili on low heat for an additional 45 minutes.
- Serve! Ideally, pair it with plenty of warm cornbread on the side.

CHILE CON PAVO



Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 2 libras de pavo molido
- 1 cebolla amarilla mediana, picada
- 1 pimiento verde grande, sin semillas y picado
- 1 pimiento rojo grande, sin semillas y picado
- 1 chile jalapeño grande, sin semillas y bien picado
- 3 dientes de ajo grandes, picados
- 1 cucharadita de polvo de ajo
- 2 cucharaditas de sal de mar
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 3 cucharadas de chile en polvo
- 2 cucharaditas de comino
- 2 latas (de 15 onzas) de frijoles rojos (kidney), escurridos y enjuagados
- 1 lata (de 15 onzas) de frijoles negros, escurridos y enjuagados
- 1 lata (de 28 onzas) de tomates asados al fuego
- 3 tazas de caldo de pollo
-

Instrucciones

- Calienta el aceite en una olla grande a fuego medio-alto.
- Cuando el aceite esté brillante, agrega el pavo molido, la cebolla, los pimientos, el jalapeño y el ajo.
- Cocina, deshaciendo la carne con una cuchara de madera, hasta que el pavo se dore y la cebolla y los pimientos empiecen a suavizarse, unos 7 u 8 minutos.
- Agrega el ajo en polvo, la sal, la pimienta, el chile en polvo, el comino, los frijoles rojos, los frijoles negros, los tomates y el caldo.
- Lleva a hervor a fuego alto.
- Reduce el fuego a medio-bajo y deja hervir a fuego lento, moviendo con frecuencia, por 45 minutos o hasta que espese y los sabores se integren.