

## Double Bean & Pepper Roasted Chili

**Makes 8 servings**

**Prep time:** 30 minutes

**Cook time:** 1 hour & 15 minutes

### **Ingredients:**

*2 onions, chopped*

*2 celery sticks, finely chopped*

*2 yellow or orange peppers, finely chopped*

*2 tbsp vegetable oil or olive oil*

*2 x 16oz jars roasted red peppers*

*2 tsp chipotle paste*

*1 tbsp dried oregano*

*1 tbsp paprika*

*2 tbsp ground cumin*

*1 tsp ground cinnamon*

*2 x 16oz cans chopped tomatoes*

*16oz can refried beans*

*3 x 16oz cans kidney beans, drained and rinsed*

*2 x 16oz cans black beans, drained and rinsed*

### **Directions:**

1. Put the onions, celery and chopped peppers with the oil in a heavy-based saucepan, and fry gently over a low heat until soft but not colored.
2. Drain both jars of peppers over a bowl to catch the juices. Add the chipotle paste, dried spices, herbs, tomatoes, and refried beans with 1 can water and the reserved pepper juice. Simmer for 1 hr. until thickened, smoky and the tomato chunks have broken down to a smoother sauce.
3. Add the kidney and black beans, and the remaining roasted peppers, cut peppers into bite-sized pieces, then reheat. Once bubbling and the beans are hot, season to taste and serve.



Adapted from: [BBCgoodfood.com](http://BBCgoodfood.com)  
For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.



## Double Bean & Pepper Roasted Chili

**Makes 8 servings**

**Prep time:** 30 minutes

**Cook time:** 1 hour & 15 minutes

### **Ingredients:**

*2 onions, chopped*

*2 celery sticks, finely chopped*

*2 yellow or orange peppers, finely chopped*

*2 tbsp vegetable oil or olive oil*

*2 x 16oz jars roasted red peppers*

*2 tsp chipotle paste*

*1 tbsp dried oregano*

*1 tbsp paprika*

*2 tbsp ground cumin*

*1 tsp ground cinnamon*

*2 x 16oz cans chopped tomatoes*

*16oz can refried beans*

*3 x 16oz cans kidney beans, drained and rinsed*

*2 x 16oz cans black beans, drained and rinsed*

### **Directions:**

1. Put the onions, celery and chopped peppers with the oil in a heavy-based saucepan, and fry gently over a low heat until soft but not colored.
2. Drain both jars of peppers over a bowl to catch the juices. Add the chipotle paste, dried spices, herbs, tomatoes, and refried beans with 1 can water and the reserved pepper juice. Simmer for 1 hr. until thickened, smoky and the tomato chunks have broken down to a smoother sauce.
3. Add the kidney and black beans, and the remaining roasted peppers, cut peppers into bite-sized pieces, then reheat. Once bubbling and the beans are hot, season to taste and serve.



Adapted from: [BBCgoodfood.com](http://BBCgoodfood.com)  
For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.



## Chile Asado Doble Con Frijoles Y Pimienta

**Rinde 8 porciones**

**Tiempo de preparación:** 30 minutos

**Tiempo de cocción:** 1 hour & 15 minutos

**Ingredientes:**

2 cebollas picadas  
2 ramas de apio finamente picadas  
2 pimientos amarillos o anaranjados, finamente picados  
2 cucharadas de aceite vegetal o aceite de oliva  
2 frascos de 16 oz de pimientos rojos asados  
2 cucharaditas de pasta de chipotle  
1 cucharada de orégano seco  
1 cucharada de pimentón  
2 cucharadas de comino molido  
1 cucharadita de canela en polvo  
2 latas de 16 oz de tomates picados  
Lata de 16 oz de frijoles refritos  
3 latas de 16 oz de frijoles rojos, escurridos y enjuagados  
2 latas de 16 oz de frijoles negros, escurridos y enjuagados



**Direcciones:**

1. Poner las cebollas, el apio y los pimientos picados con el aceite en una cacerola de base espesa y sofreír a fuego lento. Caliente hasta que esté suave pero sin color.
2. Escorra ambos frascos de pimientos sobre un tazón para recoger los jugos. Agregue la pasta de chipotle, las especias secas, las hierbas, los tomates y los frijoles refritos con 1 lata de agua y el jugo de pimiento reservado. Cocine a fuego lento durante 1 hora. hasta que espese, esté ahumado y los trozos de tomate se hayan convertido en una salsa más suave.
3. Agregue los frijoles rojos y negros, y los pimientos asados restantes, corte los pimientos en trozos pequeños y luego vuelva a calentar. Una vez que burbujeen y los frijoles estén calientes, sazone al gusto y sirva.



Adapted from: [BBCgoodfood.com](http://BBCgoodfood.com)  
For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

## Chile Asado Doble Con Frijoles Y Pimienta

**Rinde 8 porciones**

**Tiempo de preparación:** 30 minutos

**Tiempo de cocción:** 1 hour & 15 minutos

**Ingredientes:**

2 cebollas picadas  
2 ramas de apio finamente picadas  
2 pimientos amarillos o anaranjados, finamente picados  
2 cucharadas de aceite vegetal o aceite de oliva  
2 frascos de 16 oz de pimientos rojos asados  
2 cucharaditas de pasta de chipotle  
1 cucharada de orégano seco  
1 cucharada de pimentón  
2 cucharadas de comino molido  
1 cucharadita de canela en polvo  
2 latas de 16 oz de tomates picados  
Lata de 16 oz de frijoles refritos  
3 latas de 16 oz de frijoles rojos, escurridos y enjuagados  
2 latas de 16 oz de frijoles negros, escurridos y enjuagados



**Direcciones:**

1. Poner las cebollas, el apio y los pimientos picados con el aceite en una cacerola de base espesa y sofreír a fuego lento. Caliente hasta que esté suave pero sin color.
2. Escorra ambos frascos de pimientos sobre un tazón para recoger los jugos. Agregue la pasta de chipotle, las especias secas, las hierbas, los tomates y los frijoles refritos con 1 lata de agua y el jugo de pimiento reservado. Cocine a fuego lento durante 1 hora. hasta que espese, esté ahumado y los trozos de tomate se hayan convertido en una salsa más suave.
3. Agregue los frijoles rojos y negros, y los pimientos asados restantes, corte los pimientos en trozos pequeños y luego vuelva a calentar. Una vez que burbujeen y los frijoles estén calientes, sazone al gusto y sirva.



Adapted from: [BBCgoodfood.com](http://BBCgoodfood.com)  
For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.