

**

Guiso de piures

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 1,5 kilos de piures limpios
- 1,5 kilos de papas peladas
- 3 berenjenas medianas
- 2 cebollas medianas
- 3 zanahorias medianas
- 1 pimiento verde grande
- 3 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 diente de ajo (picado fino)
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

Se remojan los piures desde el día anterior en agua fría. Al día siguiente se limpian, se lavan cuidadosamente y se pican muy finos.

En una olla sofreír la cebolla, el ajo, la zanahoria rallada y los piures, sazone a gusto. Luego de 5 minutos de cocción se agregan una taza de caldo de pescado y las berenjenas cortadas en cubos pequeños, dejándolo a fuego lento por media hora.

Las papas se cortan en cubos pequeños y se cocinan dejándolas a punto de romperse; se retiran, se cuelean dejándolas secas y se agregan a la preparación de los piures, al final se le incorporan 2 cucharadas de mantequilla; corregir sazón antes de servir.

Esta preparación se puede servir sola o acompañada de arroz.

