



Sopa de choritos
(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 2 kilos de choritos
- 1 cebolla mediana
- 2 zanahorias medianas
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de arroz
- 1 ramita de perejil
- 1 taza de vino blanco
- 3 litros de agua
- 4 tajadas de pan de molde
- 2 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta a gusto



PREPARACIÓN

Ponga al fuego la olla donde prepara la sopa, caliente el aceite y fría la cebolla cortada en cuadrillos chicos, el ajo molido y la zanahoria cortada en rodajas. Agregue los choritos y cocine por 5 minutos, incorpore el agua, el vino y salpimiente a gusto. Agregue el arroz y cocine por 30 minutos más.

Servir con perejil picado y pan frito.

De la misma forma puede preparar almejas y machas.