



Caldillo de Congrio

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 10 trozos de congrio dorado (200 gr)
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 pimiento verde
- 3 tomates
- 2 kilos de papas peladas
- 1 huevo
- 3 cucharadas de perejil picado fino
- 3 litros de caldo de verduras
- 1 taza de vino blanco
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

En una cacerola sofreír las cebollas cortadas en aros, el pimiento cortado en tiras delgadas y la zanahoria cortada en rodajas; una vez que se cocine la cebolla agregue los tomates en trozos grandes sin las semillas.

Cuando el tomate haya perdido fuerza agregue el caldo de verduras y las papas, sazone a gusto y luego tape. Dejar hervir por 15 minutos.

Incorporar el congrio y el vino, hervir por 10 minutos más.

Destapar, corregir el sabor y agregar el huevo batido, al servir cubrir el congrio con perejil.

Caldo de verduras

- 3 ramas de apio
- 2 zanahorias
- 2 zapallitos pequeños
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- Sal y pimienta
- 3 litros de agua

PREPARACIÓN

Lavar y desinfectar los vegetales, picar todo en trozos irregulares, cocinarlos en una cacerola con los tres litros de agua por 30 minutos, se debe comenzar con agua fría (sazonar a gusto).

Se puede cocinar el caldo sin sazonar (optativo).