

Caldillo de congrio

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldillo

Tomates Perita: 5 Unidades

Fumet de pescado: 300 cc

Aceite De Oliva: 60 cc

Fumet de pescado

Tomillo: 1 cda.

Espinazo de Pescado: 200 g

Apio: 3 Tallos

Pimienta: Una pizca

Zanahoria: 1 Unidad

Puerros: 2 Unidades

Rollo de verduras

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Aceite de ajo: 20 cc

Papel de arroz: 4 Láminas

Nabo: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Varios

Perejil picado:

Sal y Pimienta: A gusto

Filete de congrio: 300 g

Cebolla Morada: 2 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Vino Blanco: 100 cc

Orégano: 1 cda.

Filete de congrio: 300 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Zucchini: 1 Unidad

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Tiritas de papas fritas:

Preparación de la Receta

Fumet de pescado

- Pele y corte la *zanahoria* en trozos pequeños.
- Corte el *apio* en tiras.
- Corte el *puerro* en trozos pequeños.
- En una olla con aceite de oliva, coloque las zanahorias, los puerros, una pizca de pimienta, *tomillo* y *orégano*
- Agregue el espinazo y la carne de pescado desgalce con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Agregue agua hasta cubrir los ingredientes.
- Cocine durante veinticinco minutos, a fuego suave.

Caldillo

- Pele y corte la *cebolla* en tiras.
- Haga un corte en cruz en la base de los tomates y coloque en una olla con agua hirviendo durante treinta segundos
- Retire y pase por agua helada
- Y luego pele.
- Corte los filetes de congrio en diagonal, en trozos.
- En una olla con aceite de oliva, rehogue la *cebolla* morada, sazone con sal y pimienta.
- Agregue los tomates enteros, Deshaga dentro de la olla.
- Añada el fumet de pescado.
- Agregue los filetes de congrio y deje cocinar a fuego suave.

Rollo de verduras

- En una fuente coloque el papel de *arroz* con agua tibia para hidratar.
- Pele y corte la *cebolla* y la *zanahoria* en tiras finas.
- Corte, el *pimiento* rojo, verde y amarillo, quite las semillas y corte en tiras finas.
- Corte el zucchini en tiras finas.
- Pele y corte la *cebolla* de verdeo y el *nabo* en tiras finas.
- En una sartén con aceite de *ajo* saltee, los pimientos, la *cebolla* de verdeo, el *nabo*, el zucchini y la *zanahoria*.
- Estire el papel de *arroz* en la mesada, rellene con las verduras salteadas y enrolle.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría el rollo de verduras
- Cocine hasta *dorar*
- Retire y deje escurrir en papel absorbente.
- Corte el rollo a la mitad

Presentación

- En una cazuela de barro coloque el caldillo de congrio, acompañe con el rollo de verduras

- Termine con *perejil* picado, pimienta y decore con tiritas de *papa* fritas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/caldillo-de-congrio-3>