

Caldillo de congrio (de Pablo Neruda)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Congrio: 6 Filetes

Caldo de pescado: 2 L

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Pimentón en polvo: A gusto

Cilantro: A gusto

Yemas: 4 Unidades

Tomates cherry: 18 Unidades

Arvejas: 1 Taza

Papitas nuevas: 18 Unidades

Ciboulette: 2 cdas.

Pimientos rojos: 2 Unidades

Choritos ahumados: 200 g

Cebolla: 1 Unidad

Camarones de río pelados: 12 Unidades

Pimientos Verdes: 2 Unidades

Orégano: 1 cda.

Vino Blanco: 3 Tazas

Crema de leche: 1/2 Taza

Ajo en polvo: 1/2 cda.

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Cocine las papas nuevas hasta que estén tiernas y reserve
- Corte la *cebolla*, la *zanahoria* y los pimientos en juliana.
- Corte el congrio en trozos parejos.
- Pele los *camarones*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la juliana de verduras. Condimente con *ajo* en polvo, sal, pimienta, *ciboulette* y *orégano*.
- Agregue las arvejas, el vino, el *pimentón* en polvo y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore los choritos ahumados, las papas y continúe la cocción durante 5 minutos.
- Vierta el caldo de pescado y lleve a hervor.
- Integre los *camarones*, el congrio y deje cocinar 5 minutos.
- Aplaste los tomates cherry con la mano y reserve.
- Mezcle las yemas con la *crema* de leche y reserve.

Presentación

- En el centro de un plato hondo sirva los ingredientes sólidos dándole volumen, complete con el caldo por los bordes, de lado sirva los tomates cherry, rocíe con la mezcla de yemas y *crema* y espolvoree con *cilantro* picado.

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