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