

# Caldillo de congrio de Pablo Neruda

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Caldillo

**Vino Blanco:** 50 cc

**Caldo:** Cantidad necesaria

**Comino:** A gusto

**Tomates:** 2 Unidades

**Filete de congrio:** 600 g

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Paprika:** A gusto

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla grande:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 100 cc

**Ají seco picante:** ½ Unidad

### Caldo

**Cebolla:** 1 Unidad

**Agua:** Cantidad necesaria

**Aceite:** 50 cc

**Ajo:** 1 Diente

**Pimienta:** Una pizca

**Puerros:** 2 Unidades

**Cabezas y espinazos de congrio:** 500 g

**Comino:** Una pizca

**Vino Blanco:** 1 Taza

**Apio:** 1 Rama

### Guarnición

**Cilantro:** A gusto

**Tomates:** 2 Unidades

**Camarones cocidos:** 300 g

## Preparación de la Receta

## Caldo

- Pique la *cebolla*, los puerros, el *ajo* y el *apio*
- En una *cacerola* con aceite rehogue la *cebolla*, los puerros, el *ajo* y el *apio* con el *comino* y pimienta.
- Incorpore las cabezas y el espinazos de congrio y deje cocinar durante 3 minutos.
- Agregue el vino y deje reducir el alcohol.
- Cubra completamente con agua hirviendo y deje cocinar durante 20 minutos.
- Espume la superficie de tanto en tanto durante toda la cocción.
- Pase a través de un *tamiz*.

## Caldillo

- Corte la carne el congrio en porciones y disponga en una fuente.
- Condimente con sal, pimienta, *jugo de limón* y vino blanco, cubra con un film y reserve en la heladera
- Corte la *cebolla* en plumas.
- Pele los tomates y pique groseramente.
- Pique el *ajo*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la *cebolla*.
- Incorpore el *ajo*, los tomates, el *comino*, la *páprika*, el *ají* picante y deje cocinar durante 5 minutos.
- Integre la carne de congrio, cubra con el caldo caliente y deje cocinar 5 minutos más.
- Añada la *crema* de leche y deje tomar temperatura.

## Guarnición

- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en tiras finas.

## Presentación

- En el fondo de un plato hondo disponga tiras de *tomate*, *camarones*, hojas de *cilantro*, una porción de pescado y bañe con el caldillo.

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