

# Caldillo de congrio



## Ingredientes

### Caldillo de congrio

**Pimienta en grano:** 5 g

**Espinazo de congrio:** 1 Unidad

**Cilantro:** 1 Rama

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Hojas de Laurel:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** 1 Unidad

**Cabeza de langosta:** 1 Unidad

**Agua:** 2 L

**Apio:** 100 g

**Ajo:** 1 Cabeza

### Sofrito

**Orégano seco:** 1 cdita.

**Aceite Neutro:** 150 cc

**Cebolla:** 1 Unidad

**Extracto De Tomate:** 1 cda.

**Tomate:** 1 Unidad

**Pimentón rojo:** 1 Unidad

**Limon:** 1 Unidad

**Ají Verde:** 1 Unidad

**Papas:** 2 Unidades

**Pimienta:** A gusto

**Vino Blanco:** 200 cc

**Congrio colorado:** 600 g

**Sal:** Cantidad necesaria

**Paprika:** 1 cdita.

**Zanahoria:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Para el Caldillo de Congrio :

- Colocar la cabeza y el espinazo de un congrio en una olla sin prender el fuego.
- Agregar una *cebolla* a la mitad, *zanahoria* cortada en trozos grandes, *apio*, una ramita de *cilantro*, media cabeza de *ajo*, hojas de *laurel*, granos de pimienta y por último agua hasta

cubrir apenas los ingredientes.

- Llevar el fuego al máximo hasta el primer hervor, luego bajarlo y seguir cocinando por unos 40 minutos.
- Espumar periódicamente la superficie del caldo.

### **Para el sofrito :**

- En una *cacerola* con un poco de aceite incorporar : *cebolla* en pluma, *zanahoria* en juliana, *pimentón* rojo en juliana y *ají* verde en *brunoise*.
- Incorporar *páprika*, *orégano* seco, extracto de *tomate*.
- Desglasar con vino blanco.
- *Pelar* y rallar un *tomate* ; agregarlo al sofrito.
- Una vez evaporado el alcohol del vino, agregar papas en cubos, caldo y dejar reducir.
- Cortar el congrio colorado en trozos grandes, salar, agregar unas gotas de *limón*, pimienta molida, luego incorporar al caldillo y cocinar 8 minutos.

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