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