

Caracú con puré de papas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Caracú: Corte canoa de 15 cm 8 Unidades

puré

Leche: 1 Taza

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Anchoa: 3 Unidades

Mostaza: 1 Cucharada

Vinagre: 1 Cucharadita

Perejil: 1 Cucharada

Menta: 1 Cucharada

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Diente de ajo: 1 Unidades

Alcaparras: 1 Cucharada

Aceite De Oliva: A gusto

Manteca: 1 Cucharada

Eneldo: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- Cocinar en una carilla el **caracú** hasta que el *tuétano* se funda

Para acompañar

- Triturar anchoas con sal gruesa

Luego agregar ajo, mostaza, alcaparras, vinagre y las hojas verdes que uno tenga

- *Perejil, menta, eneldo*

Para el puré

- Aplastar con el pisa puré las papas previamente hervidas y peladas y mezclar con leche, nuez moscada y sal.
- Servir con un poco de *perejil* rallado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/caracu-con-pure-de-papas>