

# 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>