

Chupín De Congrio

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Congrio: 2 Unidades

Alcaparras: 50 g

Ajo: 2 Dientes

Laurel: 2 hojas

Pimentón Ahumado: 2 Cucharadas

Tomate En Conserva: 1 Lata

Papines: 500 g

Cubos De Pan Tostado: 100 g

Vino Blanco: 300 g

Hojas De Perejil Fresco : c/n

Morrón Rojo: 1 unidad

Sal: c/n

Cebolla: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Rehogar en una olla ovalada con aceite de oliva *cebolla* y *morrón* rojo en juliana gruesa, *ajo* en cuartos y sal hasta que comiencen a ablandarse los vegetales.
- Agregar *pimentón* ahumado, *laurel*, vino blanco y dejar evaporar el alcohol.
- Añadir lata de tomates y dejar cocinar a 5 minutos.
- Incorporar los papines apenas blanqueados en mitades y cocinar 5 minutos mas.
- Agregar el congrio cortado en rodajas de 3 cm, mezclar y si fuera necesario agregar agua fría hasta cubrir.
- Añadir *alcaparras* escurridas, un puñado de hojas de *perejil* y por encima cubos de pan tostado.
- Cocinar a fuego suave.

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