

Congrio a lo pobre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Congrio: 2 k

Agua gasificada: 100 cc

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Harina: 4 cdas.

Cebolla salteada

Cebollas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 100 cc

Huevos fritos

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Huevos de codorniz: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Papas fritas

Papas: 2 Unidades

Sal: A gusto

Ciboulette: Cantidad necesaria

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Varios

Limon: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Retire la piel del congrio, la cola y la cabeza
- Corte en medallones.

- Condimente con sal y pimienta.
- En un bowl coloque los huevos, el agua mineral y la *harina*
- Mezcle bien.
- Pase los medallones de congrio por la mezcla.
- En una olla con abundante aceite caliente fría los medallones, hasta *dorar*, durante diez minutos aproximadamente.
- Retire sobre papel absorbente y reserve.

Cebolla salteadas

- Pele y corte la *cebolla* a la mitad y en tiras finas.
- En un disco o sartén con aceite caliente, rehogue la *cebolla*
- Reserve.

Papas fritas

- Pele las papas y corte en hilos
- Condimente con sal.
- En una sartén con aceite caliente coloque los hilos de *papa*, dore de ambos lados y retire sobre papel absorbente.
- En la misma sartén fría el *ciboulette*
- Retire sobre papel absorbente.

Huevos fritos

- Abra con la ayuda de un cuchillo, los huevos de codorniz.
- En una sartén de teflón con aceite frío coloque los huevos de codorniz, cocine y condimente con sal y pimienta
- Reserve.

Presentación

- Corte el *limón* en rodajas.
- En un plato acomode el medallón de congrio sobre las papas fritas, la *cebolla* salteada, con los huevos fritos
- Decore con *ciboulette* frito y rodajas de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/congrio-a-lo-pobre>