

Congrio con salsa de hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Congrio: 2 Filetes

Vino Blanco: 100 cc

Aceite De Oliva: 1 cda.

Opcional

Hinojos: 2 Unidades

Salsa

Salvia: 1 cda.

Tomillo: 1 cda.

Vino Blanco: 250 cc

Fondo oscuro de carne: 500 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte los filetes en trozos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el congrio.
- Deglase con el vino y deje evaporar el alcohol durante 7 a 8 minutos.

Salsa

- Pique las hierbas.
- Reduzca el vino con el fondo a la mitad de su volumen inicial.
- Agregue las hierbas picadas y cocine a fuego bajo durante 8 minutos.
- Salpimente y pase a través de un colador chino.

Presentación

- Sirva en platos individuales con la salsa.

- Acompañe con puré de hinojos.

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