

# Envueltilos de congrio con almohabanas



## Ingredientes

### Para el armado y cocción

**Hojas de chala:** Cantidad necesaria

**Pasas de Uva:** Cantidad necesaria

**Canela en rama:** Cantidad necesaria

**Maíz:** 1 Tronco

**Cardamomo:** A gusto

**Anís estrellado:** Una pizca

### Para el envueltilo

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Congrio:** 1 Filete

**Sal:** Cantidad necesaria

### Para el relleno

**Queso Fresco:** 100 grs.

**Agua ardiente:** 1 Chorrito

**Huevos:** 2 Unidades

**Azucar:** Una pizca

**Almohábanas:** 200 g

**Sal:** Una pizca

**Crema de leche:** 1 Chorrito

### Para la salsa de maní

**Pasta de tomate:** 1 cdas.

**Aceitunas negras:** 100 g

**Maní pelado:** 100 g

**Cilantro Picado:** 1 Manojito pequeño

**Pasas de Uva:** 100 grs.

**Sal:** Cantidad necesaria

**Vinagre Blanco:** 2 cdas.

**Pimientos:** 2 Unidades

**Azucar:** 1/2 cda.

# Preparación de la Receta

## Para el relleno

- Desmenuzar las almohábanas en un bol. o bowl?
- Incorporar queso fresco rallado y dos huevos.
- *Condimentar* con una pizca de sal, azúcar.
- Agregar un chorrito de *crema* y otro de aguardiente.
- Mezclar bien y reservar.

## Para el envuelto

- Limpiar el congrio retirando cuidadosamente su piel, trozarlo en troncos, retirar espinas.
- *Sazonar* con sal y pimienta
- Reservar

## Para el armado y cocción

- En una hoja de *chala* de maíz disponer una cucharada de relleno, luego un trozo de congrio y nuevamente una cucharada de relleno
- Agregar algunas pasas de uva.
- Aromatizar el agua de cocción con anís estrellado, *cardamomo*, canela y un tronco de maíz
- Ubicar la vaporera sobre el agua y disponer los envuelto
- Tapar y dejar cocinar.

## Para la salsa de maní

- Tostar *maní* en una sartén, salar y reservar.
- Quemar la piel de los pimientos en una hornilla, retirarla en un bowl con agua, limpiar venas y semillas
- Picar finamente.
- Moler el *maní* previamente tostado.
- Sobre una sartén caliente verter *vinagre* blanco, incorporar los pimientos picados y dejar cocinar un poco.
- Agregar aceitunas negras y pasas de uva también picadas.
- Incorporar azúcar, pasta de *tomate* y *cilantro* picado.
- Dejar cocinar hasta obtener una salsa lisa.
- Terminar con el *maní* picado y una pizca de sal.

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