Viudo

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Papas: 3 Unidades
Caldo: c/n
Comino: 3 cdas
Hogao: 1 Taza
Plátano verde: 3 Unidades
Yuca: 1 Unidad
Ñame: 1 Unidad
Cebolla Larga: 7 Unidades
Condimento completo: 3 cdas
Calabaza: 1/2 Unidad
Sábalo: 1 Unidad

Ensalada

Cilantro: c/n
Repollo: c/n
Vinagre: c/n
Sal: c/n
Zanahoria: c/n

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* amplia con caldo agregar *cebolla* larga en bastones, *comino*, condimento completo, papas chalequeadas en trozos grandes (papas con trozos de cáscara), plátanos verdes en trozos, *ñame* y *yuca* peladas y en cuñas, *cilantro* picado, postas de sábalo, pedazos de *auyama* con la piel, tapar con hojas de *plátano* y dejar cocinar suavemente hasta que todo esté en su punto.
- Servir las postas de sábalo en un plato, los tubérculos y vegetales en una fuente y el caldo en un cuenco con *cebolla* larga picada.
- Sobre el pescado colocar *hogao* caliente.
- Acompañar con ensalada de *zanahoria* rallada, *repollo* en juliana y aderezado con *vinagre* y sal.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/viudo