

Chupe de jaiba

Tiempo total: 1 hora

Dificultad: Media

Porciones: 6

Ingredientes:

- 600gr de carne de jaiba
- 1 cebolla
- ½ pimentón
- 1 zanahoria
- 1 cucharadita de ají de color o paprika
- ½ cucharadita de cúrcuma
- 1 caja de crema
- 2 tazas de leche
- 4 rebanadas de pan de molde o 1 marraqueta
- Queso chanco
- Queso parmesano

Preparación:

- 1.-** En un sartén grande poner un chorro de aceite de oliva y agregar 1 cebolla de cubitos, 1/2 pimentón, zanahoria, 1 cucharadita de ají de color o paprika, 1/2 cucharadita de cúrcuma (para el color) + los aliños que te prefieras.
- 2.-** Agregar 1 cajita de crema + 2 tazas de leche + 4 rebanadas de pan de molde o 1 marraqueta (mixear todo para que quede homogéneo y cocinar para que espese entre 5 a 6 minutos).
- 3.-** 600 gr de carne de jaiba + queso chanco + queso parmesano.
- 4.-** Luego al horno hasta que se dore.