

PLATO DE FONDO

CHUPE DE JAIBA



Ingredientes:

- 2 marraquetas picadas con las manos
- 1 tarro de leche evaporada
- 200 grs de crema
- 1 taza de leche
- Aceite de oliva
- ½ cebolla
- ½ pimentón en cubos
- 1 cucharada de paprika o ají de color
- Pimienta
- Aliños a gusto
- 1 kilo de jaiba desmenuzada
- Queso rallado para gratinar

Preparación:

- Poner en un bowl 2 marraquetas picadas con las manos (completas, con la corteza) más 1 tarro de leche evaporada, 200 grs de crema y 1 taza de leche (la que usas) .
Dejar reposar
- En un sartén grande poner un buen chorro de aceite de oliva, 1/2 cebolla ,1/2 pimentón en cubos, 1 cucharada de paprika o ají de color, sal, pimienta y los aliños que más te gusten para hacer un sofrito rico. Cuando la cebolla esté blanda, agregarla al bowl con pan.
- Procesar para que quede suave. Devolver la mezcla al mismo sartén y cocinar por 6 a 8 minutos desde que hierve. Debe quedar más espeso. Agregar 1 kilo de jaiba desmenuzada y mezclar bien .Poner en pailas de greda y queso rallado para

