

PLATO DE FONDO

CHORITOS O MEJILLONES AL VINO BLANCO



Ingredientes:

- 2 kilos de Choritos
- Aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1/2 pimentón
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- 1 cucharadita de sal de mar
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de paprika
- Los Aliños que más te gustan
- 1/2 taza de Sauvignon Blanc
- Cucharadas de crema
- Cilantro picado

Preparaciones

- Lavar y escobillar bien 2 kilos de Choritos y reservar.
- En una olla grande poner aceite de oliva + 1 cebolla cortada en cubos + 1/2 pimentón en cubos + 1 zanahoria pequeña en cubos + 1 rama de apio cortada en cubos + 1 cucharadita de sal de mar + 1 cucharadita de pimienta limón + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + 1 cucharadita de paprika + los Aliños que más te gustan. (Si quieres puedes usar sofrito congelado).
- Cocinar a fuego medio un par de minutos y agregar ajo si lo deseas.



- Cuando la cebolla esté transparente agregar 1/2 taza de Sauvignon Blanc Secreto. Deja hervir por tres minutos para unir los sabores.
- Agrega los Choritos a la olla y deja cocinar, tapado, por 10 minutos revolviendo un par de veces entremedio.
- Si aún no están abiertas todas las conchas puedes cocinarle un par de minutos más.
- Los Choritos están listos cuando se abren. Si alguna Concha no se abre, es mejor no comerla, porque podría estar en mal estado.
- Para servir terminar con un par de cucharadas de crema y cilantro picado y llevar a la mesa.
- Es importante llevar tacitas de café para poder tomar del caldo que se hace que es una maravilla.
- El mejor acompañamiento para los choritos son las papas fritas ya que así se comen en Francia donde es un plato típico.
- La mejor forma de comerlos es con las manos, usando las mismas conchas vacías como piensas, para retirar el interior de los otros choritos.

