PLATO DE FONDO

CALDILLO DE CONGRIO

Ingredientes

- Un chorro de aceite de oliva
- 1 cebolla en juliana
- 3 a 4 papas en rodajas
- 1 zanahoria en rodajas
- 1 tomate sin semillas
- 1 cucharadita de concentrado de tomate o 4 cucharadas de salsa de tomate
- 1 taza de espumante o vino blanco
- 1/2 lata de salsa de tomate o tomates en conserva
- Caldo de pescado o de verduras, cantidad necesaria
- Trozos de congrio, cantidad necesaria
- Sal y pimienta, a gusto
- Cilantro picado

Preparación

- En una olla grande, calienta aceite de oliva y agrega la cebolla en juliana, sal y pimienta. Cocina durante un par de minutos.
- Añade las papas, la zanahoria, el tomate y el concentrado de tomate (o la salsa de tomate).
- Agrega el espumante o vino blanco y cocina durante 2 minutos para evaporar el alcohol.
- Incorpora la media lata de salsa de tomate o tomates en conserva y suficiente caldo para cubrir los ingredientes.
- Cocina hasta que las papas estén casi listas. Agrega el congrio y más caldo si es necesario para cubrirlo. Cocina hasta que el pescado esté listo.
- Sirve con cilantro picado.

