PLATO DE FONDO

CHUPE DE ESTURIÓN OSCIETRA

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- 1 cebolla en juliana
- 1/2 pimentón en juliana
- Sal de mar y pimienta, a gusto
- 1 cucharadita de cúrcuma (o ají de color)
- 6 papas en rodajas gruesas
- 2 zanahorias en rodajas gruesas
- 2 tomates en rodajas gruesas
- 1 taza de vino blanco
- Caldo de verduras o agua, cantidad necesaria
- Trozos de esturión oscietra, cantidad necesaria
- 100 ml de crema

Preparación

- Calienta aceite de oliva en una olla y agrega la cebolla y el pimentón en juliana.

- Sazona con sal, pimienta y cúrcuma; si no tienes cúrcuma, la fuente sugiere ají de color.

- Cocina unos minutos y agrega las papas, las zanahorias y los tomates. Revuelve para integrar los sabores.

- Añade el vino blanco y deja hervir 2 minutos para evaporar el alcohol.



- Agrega caldo de verduras o agua hasta cubrir las verduras. Cocina hasta que las papas estén casi listas.

- Incorpora el esturión y cocina durante 10 a 12 minutos.

- Agrega los 100 ml de crema para espesar el líquido.

