

CALDILLO DE CONGRIO

Ingredientes:

- 1 ud. congrio
- 250 gr. gambas
- 1 cabeza ajo
- 1 cs pimentón dulce
- 1 ud cebolla
- Sal (sn)
- 1 ud guindilla
- 1 ud zanahoria
- Orégano
- Laurel
- Pimienta en grano (sn)
- 1 kg patatas
- 1 ud tomate
- 1 vaso vino blanco
- Caldo de pescado
- Apio
- Cilantro
- Nata líquida
- Pan hogaza
- Limón
- Aceite

Elaboración:

Caldo de pescado:

Sofreír zanahoria, cebolla, apio, laurel, media cabeza de ajo, pimienta y la cabeza del congrio. Añadir el agua hasta cubrir y cocinar a fuego suave durante 30- 40 minutos.

Caldillo de congrio:

Sofreír el ajo con el aceite y retirar. Añadir la cebolla en juliana, la zanahoria en rodajas y el tomate sin semillas. Reducir hasta evaporar el agua. Añadir la pimienta, el laurel, el orégano, la guindilla y el pimentón dulce. Añadir el vino blanco. Reducir. Añadir el caldo de pescado y las patatas cascadas. Hervir sobre 15- 20 min. y añadir el pescado, previamente aliñado con sal y limón, 3 min. antes de acabar, añadir las gambas. Al acabar, añadir un buen puñado de cilantro picado y un chorro de nata líquida.

Acompañar de tostas de pan de hogaza con pebre.

PASTEL DE CHOCLO

Ingredientes:

- 4 mazorcas maíz
- Aceite de oliva
- Aceite de girasol
- Albahaca
- Leche
- 1 ½ cebolleta
- 400 gr carne picada
- 1 ud pimiento rojo
- 1 cc. comino
- Sal
- 4 ud pechuga de pollo cocida
- 3 ud huevo duro
- Aceitunas negras sin hueso
- Pasas
- Pimienta
- 1 ud cs. pimentón dulce
- Azúcar

Elaboración:

Crema de maíz:

Triturar el maíz con un poco de leche y la albahaca. Cocer durante 20 min. aprox. con un poco de aceite de girasol. Añadir sal y azúcar.

Sofrito carne:

Sofreír la cebolla. Añadir la carne picada y cocinar a fuego lento. Salpimentar y añadir una cs de pimentón y una cc de comino.

Montaje:

En una placa, poner el relleno de carne picada de base. En otra capa, poner las pechugas de pollo deshilachadas. Añadir huevo duro, aceitunas y pasas. Cubrir con la crema de maíz, espolvorear azúcar y gratinar.

TORTA CURICANA MANJAR NUEZ

Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 6 yemas de huevo
- vinagre
- 1 cs mantequilla
- 1 cc levadura
- Dulce de leche
- Nueces picadas
- Azúcar glass

Elaboración:

Colocar en un bol grande la harina y la levadura. Hacer un hueco en el centro. Añadir las yemas y un chorrito de vinagre en ese hueco. Mezclar con las manos y añadir mantequilla. Trabajar la masa hasta que quede lisa y firme. Dejar reposar 15 min. Estirar la masa, muy fina, y cortar en círculos de 8 cms de diámetro. Pinchar la masa con un tenedor. Hornear 10 min. a 180°C, hasta que estén dorados.

Montaje:

Untar con dulce de leche y añadir las nueces. Montar tres pisos y terminar con azúcar glass.