

CALDILLO DE CONGRIO



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2020-12-14
 Cualificada por Supercook CL
 Sugerida por Kitchen Center
 El tiempo total de preparación: 30:10 Minutos

Apta para máquina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

6 trozos	congrío o pescado a gusto (trozos medianos)
1	cebolla cortada pluma
300 gramos	papas medianas cortadas en 6 trozos
1	zanahorias en rodajas
1/2	pimentón en juliana
2	ajo pelado
150 mililitro	Vino blanco
1 Litro	agua hirviendo
1	caldo de pescado
1 cucharada	ají de color
1 cucharada	orégano
70 mililitro	aceite de oliva
1 hoga / hojas	laurel
	sal al gusto
	pimienta a gusto
50 mililitro	crema (opcional)
	perejil picado

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).