

## CALDILLO DE CONGRIO



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2022-01-26  
Cualificada por Supercook CL  
Sugerida por Kitchen Center Chile

El tiempo total de preparación: 37:10 Minutos

Apta para máquina:  
- Supercook SC350  
- Supercook SC400

### LISTA DE INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

<b>6-8 trozos</b>	congrío o pescado a gusto (trozos medianos)
<b>80 mililitro</b>	aceite de oliva
<b>500 gramos</b>	papas cortadas en cubos
<b>3 diente</b>	ajo pelado
<b>1</b>	cebolla cortada en pluma
<b>1 cucharada</b>	ají de color
<b>2 cucharada</b>	orégano
<b>1</b>	zanahorias en rodajas
<b>1</b>	pimiento rojo en juliana
<b>150 mililitro</b>	Vino blanco
<b>2 hoga / hojas</b>	laurel
<b>80 mililitro</b>	crema
<b>1</b>	pastilla de caldo de pescado
<b>1500 mililitro</b>	Agua caliente
	perejil picado para decorar
	Sal y pimienta a gusto

### PREPARACIÓN - PASO A PASO

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

## HERRAMIENTA



Espátula



Vapore



Cesta de vapor