

CONGER EEL STEW



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2022-01-26

Qualifié par Supercook CL

Proposé par Kitchen Center Chile

Temps total de préparation: 37:10 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC350

- Supercook SC400

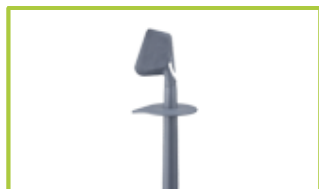
LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

6-8 pièce(s)	conger eel or fish of your choice (medium pieces)
80 millilitre(s)	huile d'olive
500 gramme(s)	diced potatoes
3 gousse	peeled garlic
1	cebolla cortada en pluma
1 cuillère(s) à soupe	color chili pepper
2 cuillère(s) à soupe	oregano
1	carottes coupées
1	julienned red pepper
150 millilitre(s)	Vin blanc
2 Feuille / feuilles	laurier
80 millilitre(s)	crème fraiche liquide
1	fish broth cube
1500 millilitre(s)	water, hot
	chopped parsley to decorate
	salt and pepper to taste

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).

OUTIL



Spatule



Vapore



Panier à la vapeur