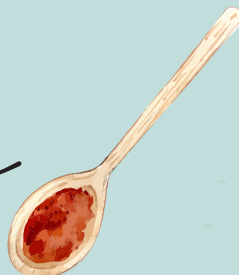




caldillo de

# congrio



1.

CORTA 2 PAPAS Y 1 PIMENTÓN EN TIRAS GRUESAS,  
1 AJÍ EN TIRAS FINAS Y EL PEREJIL FINO.

2.

CORTA 1 ZANAHORIA EN RODAJAS Y 1 CEBOLLA EN JULIANA.

3.

EN UNA OLLA MEDIANA CON UN HORRO DE ACEITE, SOFRÍE LOS VEGETALES POR APROX. 6 MIN.

4.

AGREGA 2 TOMATES EN CUARTOS, ORÉGANO, AJO Y AJÍ DE COLOR.  
COLOCA 4 RODAJAS DE CONGRIO EN LA OLLA Y VIERTE DE UNA VEZ 100 ML. DE VINO BLANCO,  
ESPERA A QUE HIERVA Y TAPA SOLO UNOS SEGUNDOS SIN REMOVER LA PREPARACIÓN.

5.

AGREGA 1 LITRO DE AGUA Y COCINA SEMI TAPADO POR 15 A 20 MIN.  
SIRVE BIEN CALIENTE, DECORA CON PEREJIL Y AGREGA LIMÓN A GUSTO.

