



CONGRIO EN SALSA VERDE

Ingredientes

congrio
aceite
3 dientes de ajo
cebolla
perejil
caldo
guisantes
puntas de espárragos
alcachofas
patatitas nuevas
huevos duros

Se parte el congrio en pedazos, pero tiene que ser de la parte abierta, porque en la cerrada tiene muchas espinas. Se pone en una cacerola de barro aceite con tres dientes de ajo, y que se frían lentamente; después de frito, se le añade cebolla bien picada y, cuando la cebolla esté medio hecha, se colocan las ronchas de congrio y se le agrega perejil picado.

Después de dar la vuelta a las ronchas, se le añade un poco de caldo y se cubre con la tapadera, teniendo cuidado de remover la cacerola de vez en cuando para que se vaya espesando la salsa, añadiendo guisantes y puntas de espárragos, alcachofas y unas patatitas nuevas.

A estas verduras se les da un hervor con el caldo que se le agrega al congrio para poner en salsa verde. Las verduras, una vez dado el hervor, se añaden al congrio en el momento de echar el caldo, menos las alcachofas, que se cuecen separadamente y se ponen en la cacerola en el momento de servir.

Siempre tiene que ser la salsa espesita; si se viera que la salsa está un poco delgada, se le hace el batido como el bacalao al pilpil, añadiéndole el aceite que se ha frito con ajos separadamente. Esto, en el caso de que la salsa no esté espesita. Se sirve con huevos duros.