Universidad de Valparaíso
CHILE
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Escuela de Administración Hotelera y Gastronómica

(para 4-5 personas)

Mise en place

- Cebolla, zanahoria y ajo cortado en cubos pequeños.
- Choritos limpios y picados si son congelados.
- Cocinar los choritos en abundante agua, apenas se abran quitar de la concha y reservar.
- Pelar las papas y cocinarlas hasta que estén blandas.

CREMA DE CHORITOS

Notas

Ingredientes

- 600 grs de choritos frescos o 300 grs congelados
- 1 unidad de cebolla
- 1 unidad de diente de ajo
- 1 unidad de zanahoria
- 2 unidades de papas
- Sal, condimentos (orégano, pimienta, comino, etc.) al gusto.

Preparación

1. En una olla calentar aceite, sofreír la cebolla junto a la zanahoria y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, condimentar.
2. Agregar los choritos, papas, agua y rectificar el sabor de los condimentos, dejar hervir por 3 a 5 minutos.
3. Llevar la preparación al vaso de la licuadora y licuar hasta que estén todos los ingredientes molidos.
4. Rectificar el sabor y servir.

Montaje

Se puede servir espolvoreando cilantro o ciboulette picados finamente, o croutons de pan horneado.