



\*\*\*

## Choritos en salsa verde

(Para 10 personas)



### INGREDIENTES

- 60 choritos medianos en su concha
- 2 tazas de vino blanco
- 2 cebollas medianas
- ½ taza cilantro picado
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 3 huevos duros rallados
- 3 cucharadas de perejil picado
- 3 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta a gusto
- Jugo de dos limones



### PREPARACIÓN

Cocine los huevos por 10 minutos, enfríelos, pélelos y rállelos, agregue a la preparación; incorpore el aceite, el vinagre y el jugo de limón salpimente a gusto y reserve.

En una cacerola cocine los choritos con el vino más 1 litro de agua por 5 minutos (hasta que abran las conchas), cuele y enfríe, retire los choritos de su concha y resérvelos, limpie bien las conchas y monte en ellas los choritos con salsa verde y sírvase frío.

#### *Para la salsa verde*

Corte la cebolla en cuadros pequeños, agregue el cilantro, perejil, ambos picados muy finos.