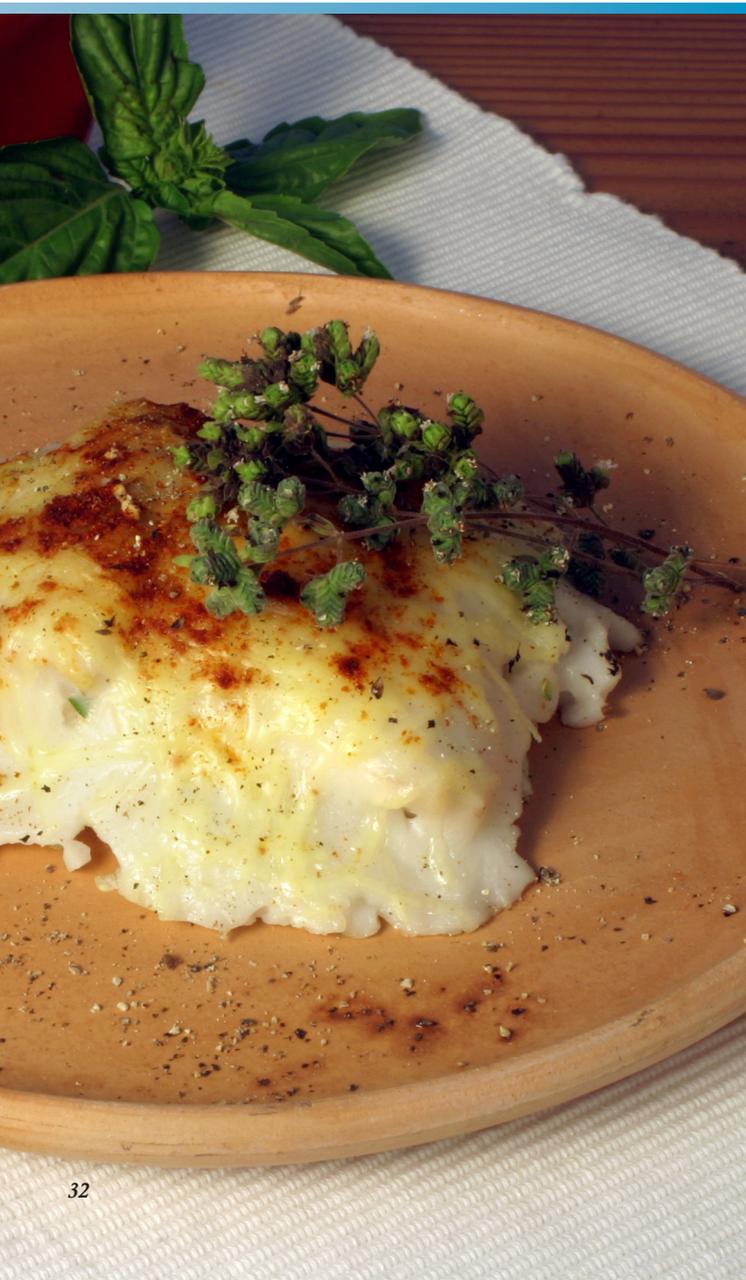


# \*\* Congrio gratinado

(Para 10 personas)



## INGREDIENTES

- 2,5 kilos de congrio fresco cortado en 10 trozos
- 2 tallos de apio cortados en cubos
- 2 zanahorias peladas y cortadas en cubos
- 2 cebollas rebanadas
- 2 hojas de laurel
- 1½ taza de salsa blanca caliente
- ½ taza de queso rallado
- 1 ramita de perejil
- Sal y pimienta



## PREPARACIÓN

Ponga las verduras y las hojas de laurel en una sartén, sazone y agregue el agua (1,5 litros) y deje a fuego medio hasta que comience a hervir.

Ponga el pescado en la sartén y añada el caldo preparado anteriormente, hasta quedar cubierto completamente por el líquido. Cocine a fuego bajo por 8 minutos. Saque el pescado de la sartén con una espumadera y deje escurrir muy bien. Cambie el pescado a un recipiente, cúbralo con la salsa blanca, espolvoree queso rallado, llévelo al horno fuerte por 5 minutos y sirva.

### *Para la salsa blanca*

En una cacerola derrita 5 cucharadas de mantequilla, agregue media taza de harina y luego incorpore 3 tazas de leche caliente, revuelva enérgicamente con un batidor o con una cuchara de madera para que no se formen grumos, si es necesario agregue más líquido, esta salsa debe quedar suave; condimente.