

# JUREL CRIOLLO



Capital  
Gastronómica  
Marina

**ASIPES**

## INGREDIENTES:

- 50 cc aceite
- 10 gr ají color
- 200 gr pan
- 1 kilo jibia
- 300 gr crema
- 150 cc leche
- 100 gr queso
- 150 cc vino
- 15 gr ajo
- 15 gr perejil
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 2 pimentones
- Sal y pimienta a gusto



## PREPARACIÓN:

1. Saltear cebolla, zanahoria, morrón y ajo en brunoise (pequeños dados).

2. Cortar pan y remojar en leche. Colocar el pan remojado con el sofrito de verduras en la juguera y procesar hasta obtener una pasta.

3. Cortar jibia en cubos pequeños, saltear en sartén con ajo picado y ají de color; agregar

vino blanco y luego la pasta anterior. Añadir crema y queso parmesano.

### Montaje

4. Montar en pocillos de greda u otro para horno, y espolvorear queso rallado para gratinar.

Al momento de servir, espolvorear un poco de perejil en superficie.