

COCKTAIL DE CONCHUELAS

Ingredientes:

3 libras de Conchuelas
1/2 taza jugo de limón
1 frasco de (mostaza) Chow Chow
si no hay lo reemplazas por
Encurtido en mostaza
Un poquito de mostaza (al gusto)
2 cebollas grandes en rebanadas
Aceite de Oliva (un chorrito)
Ajie Chombo (si te gusta bien
picante lo picas, si no lo usas
entero).

Procedimiento:

Lava las conchuelas y colócalas en un Colador de Macarrones para que le echas el agua hirviendo con sal. Ahora espera que se escurran.

Busca el recipiente donde van a quedar, vierte o echa allí las conchuelas, ahora agrégale el jugo de limón y luego sigue con los demás ingredientes. Guárdelas en la refrigeradora. Estas conchuelas deben arreglarse por lo menos unas 8 horas antes de servirse.

Si te gusta, puedes sofreir las cebollas en el aceite de oliva un poquito... Si no ponselas crudas, pues tanto las cebollas como las conchuelas se acaban de cocinar con el jugo de limón.

Para servir las, o compras canastitas, o galletas de saltine.

Ingredientes:

5 libras de Conchuelas
3/4 taza de jugo de limón
1 frasco de (mostaza) Chow Chow
si no hay lo reemplazas por
Encurtido en mostaza.
3/4 frasco de mostaza
4 cebollas grandes en rebanadas
Aceite de Oliva (al gusto)
Ajie Chombo (si lo quieres bien
picante lo picas, si no lo usas
entero).