

CREMA DE OTOES

(12 personas)

Ingredientes

12 otoes grandes

2 libras de pecho

1 cebolla

Recao Verde (al gusto)

1 cda. de vinagre

Sal al gusto

2 tomates

Procedimiento

Guise la carne con la cebolla, recaon, tomates, vinagre, sal y haga un caldo.

Cuando ha hervido el caldo eche a cocinar los otoes en el mismo caldo.

Cuando esté blanco el otoi sáquelo y májelo. Cuele el caldo. Agregue el otoi majado al caldo y déjelo hervir hasta que quede como una crema y sírvalo. Esta crema de otoi puede hacerse también con harina de otoi.

Para la cantidad indicada se una 1 libra.