

CHORITOS EN SALSA DE TOMATES Y VINO BLANCO



Ingredientes (4 porciones)

- 500 g de choritos frescos

Salsa de tomate y vino blanco

- 400 gramos de tomate maduro pelado y molido, o una lata de tomate picado
- 2 cdas de pasta de tomates
- 1 cebolla, picada fina
- 1 cda de orégano
- 1 puñado albahaca picada
- 2 cdas de perejil picado
- 1 taza de caldo de huesos o agua
- 2 cdtas de sal de mar o del Himalaya
- 1 cda de pimienta negra
- 2 cdas de aceite de coco
- ½ taza de vino blanco
- 1 o 2 limones, cortados en rodajas

Preparación

1. En una olla pequeña, caliente el aceite de coco a fuego medio.
2. Agregar la cebolla picada y cocinar hasta que se vuelva transparente.
3. Agregar el resto de los ingredientes para la salsa. Bajar el fuego y cocinar por 15 minutos o hasta que la salsa reduzca.
4. Agregar los choritos y cocinar, tapar la olla y cocinar hasta que estos se abran. Descartar los chortios que no se hayan abierto.
5. Agregar el perejil picado.
6. Servir de inmediato. ¡No olvidar el limón!