



# Chupe

*de jaiba con queso gratinado al horno.*

## INGREDIENTES

- 500 g carne de jaiba.
- 200 ml vino blanco.
- 120 ml de crema de leche.
- 250 ml de leche.
- 120 g queso parmesano rallado.
- 100 g queso mantecoso.
- 1 cebolla picada en cubitos.
- ½ pimentón rojo, picado.
- ½ pimentón verde picado.
- 4 rebanadas de pan sin corteza.
- 1 cucharada de aji de color.
- Sal y pimienta.

## PREPARACIÓN

Colocar las rebanadas de pan en una fuente, cubrir con leche y crema. Remojar por un par de minutos, moler hasta obtener una pasta homogénea.

Escurrir el exceso de crema y reservar.

Calentar el aceite a fuego alto sofreír la cebolla con los morrones, revolver. Agregar ajo picado, aji de color, sal, pimienta a gusto y cocinar por unos 5 minutos.

Incorporar el vino blanco y reducir a fuego medio, revolver suavemente para integrar los ingredientes. Añadir la carne de jaiba desmenuzada, el pan remojado y la crema restante.

Cocinar por unos minutos, agregar el queso mantecoso, sal y pimienta a gusto y mezclar.

Precalear el horno a 200° por unos 10 minutos.

distribuir la mezcla en recipientes aceitados y cubrir con queso parmesano rallado.

Llevar al horno por 10 minutos o hasta que el queso esté gratinado. Servir y decorar con una pinza de jaiba .



**Nuestro Chardonnay Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.**