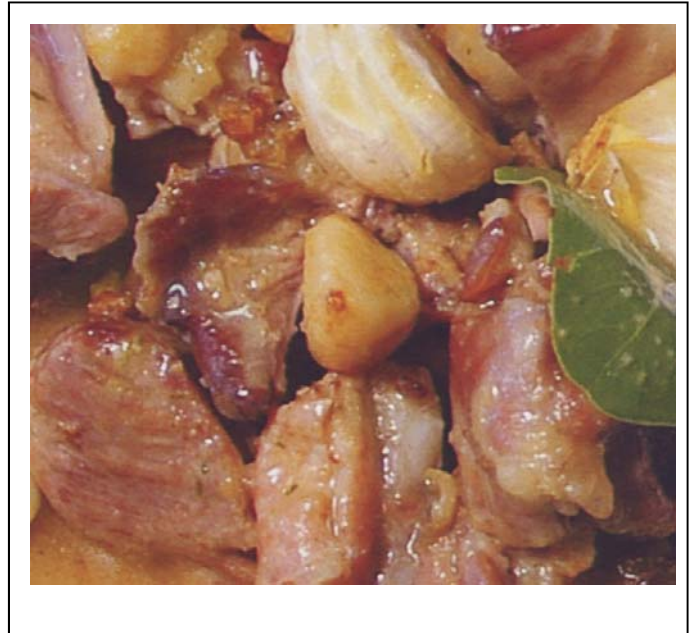


## CHOTO AL AJILLO CON VINO BLANCO

### INGREDIENTES:

Para 4 personas:

1 kg de choto  
2 cabezas de ajos  
1 hoja de laurel  
1 vaso de vino blanco  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal al gusto



1. A fuego lento.

El choto se limpia, se trocea, se sazona y se pone a freír a fuego lento; cuando está dorado, se le echan los ajos y, una vez que los ajos tornan color, se le agrega el vino blanco con el fuego fuerte, el laurel y, al comenzar a hervir se deja cocer unos 20 minutos a fuego lento.

---