

Lista de ingredientes para la receta Caldo de Pescado

Adobo

- Jitomate 3 Unidades
- Cebolla 1/2 unidad
- Chile ancho 2 Unidades
- Diente de ajo 1 unidad
- Fondo de Pescado 1 cda
- Chile pasilla 2 Unidades
- Sal 1 pz

Fondo de Pescado

- Pimienta c/n A gusto
- Sal c/n A gusto
- Agua c/n A gusto
- Cabezas de pescado 1 kg
- Cebolla 1/2 unidad
- Hojas de Laurel 1 unidad
- Poro 1/4 unidad
- Zanahoria 1 unidad

Sopa de Pescado

- Calamar 3 Unidades
- Camarón limpio 500 Gramos
- Filete de cazón 500 Gramos
- Perejil c/n A gusto
- Papa 2 Unidades
- Pulpo cocido y cortado en cubos 1 unidad