Caguamanta estilo Sonora

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Filet de mantaraya: 400 Gramos
Jitomates: 6 Unidades
Consomé de camarón en polvo: 2 Cucharada
Comino: 1 Cucharada
Zanahorias: 2 Unidades Cortadas en cubo
Apio: 2 Ramas
Manteca De Cerdo: 2 Cucharadas
Camaron: 400 Gramos
Chiles pasilla: 5 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Orégano seco: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Ejotes: 1/2 Taza
Pure de tomate: 1/2 Taza
Harina: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

Paso a paso

- Sumergir la mantarraya en agua hirviendo por unos segundos, *blanquear*, sacar del agua y con agua fría detener la cocción
- Hidratar los chiles en agua hirviendo.
- Licuar el *jitomate*, *cebolla* y chiles hidratados.
- Añadir a la molienda una y media cucharada de consomé de *camarón* en polvo, una cucharada de orégano y una cucharada de *comino*
- Reservar este adobo
- Sofreír en una olla con aceite los dientes de *ajo* a fuego muy bajo
- Retirarlos de la olla cuando estén casi negros y agregar la *zanahoria*, *apio* y ejotes previamente picados, freír hasta alcanzar una textura crocante
- Retirar los vegetales del sartén y retirar el exceso de grasa en un plato con papel absorbente, *sazonar* con sal, pimienta, 2 pizcas de *orégano* molido revolver y reservar.
- Calentar en una olla agua, aproximadamente 3 litros, para preparar el caldo. Colocar la mantarraya, la pasta de *tomate* y agregar los vegetales crocantes.
- Añadir el adobo licuado bajar el fuego y cocinar por 10 minutos
- Combinar en una sartén unas 2 cucharadas de *manteca* de *cerdo*, agregar el polvo de *camarón* restante y guisar, bajar el fuego y añadir harina y mover, hasta que tome un *color*

dorado, agregar sobre el caldo y *hervir* unos 10 a 15 minutos.
- Finalmente incorporar los *camarones* a la *sopa* y cocer a fuego bajo por 8 minutos más.
- Servir caliente acompañado de *cebolla*, *cilantro* picado y *limón*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caguamanta-estilo-sonora