Caldo de Camarón con Tacos

Ingredientes

Acompañamiento

Orégano y limón: c/n

Caldo

Aceite Vegetal: 50 miliitros
Agua: c/n
Camarón seco: 300 Gramos
Cebolla blanca: 1/2 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Jitomate escalfado: 4 Unidades
Epazote: 1 Rama
Papa: 2 Unidades
Zanahoria: 2 Unidades
Cilantro: 3 Ramas
Camarón fresco: 400 Gramos
Chile chipotle adobado: 1 cda
Espinazo de cerdo: 300 Gramos
Laurel: 1 Rama
Mostaza: 1 cda
Sal: c/n

Tacos

Jitomate: 2 Unidades
Orégano: 1 Pizca
Agua: c/n
Diente de ajo: 1/2 unidad
Queso fresca: 100 Gramos
Tortilla de maíz: c/n
Aceite Vegetal: 50 miliitros
Cebolla Morada: 1/4 unidad
Lechuga romana: 1/2 unidad
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Remojar el **camarón** seco en agua hirviendo y dejar ahí por algunos minutos.
- Desprender la cabeza y reservar.
- *Pelar* los *camarones* frescos, reservando las cabezas y las cascaras
- En una sartén con aceite caliente, *dorar* las cabezas y las cascaras de los *camarones* frescos y añadir las cabezas de *camarón* seco que reservamos.
- Dejar cocinar.
- En otra olla, disponer de las papas lavadas y cortarlas en cubos con todo y cáscara.
- Tapar y cocinar en agua con sal hasta que estén tiernas
- Agregar las zanahorias picadas en cubos y dejar cocinar por 3 minutos más.
- Retirarlas del fuego y reservar.
- Licuar el *jitomate* escalfado, la *cebolla*, *ajo*, *mostaza* y *chipotle* junto con las cabezas y cáscaras de *camarones* ayudando con el liquido de cocción.
- En otra olla con aceite caliente, sofreír las puntas de zanahorias y el espinazo de *cerdo* hasta sellar por ambos lados.
- Agregar la molienda colando previamente.
- Finalmente, ir agregando los *camarones* secos al caldo, dejar cocinar unos minutos y posteriormente añadir los *camarones* frescos
- Perfumar con hojas de *laurel*, *cilantro* y *epazote* fresco
- Dejar cocinar por unos minutos más hasta que agarre el sabor deseado.

Tacos

- Retirar la carne de *cerdo* del caldo de *camarón*, asegurándonos que ya está bien cocida, desmenuzarla y reservar.
- Licuar con un poco de agua el *jitomate* Sinaloa sin pedúnculo, *cebolla*, *ajo*, *orégano* y sal al gusto
- Verter en una olla y cocinar a fuego medio
- Formar los tacos rellenando las tortillas con la carne de *cerdo* que reservamos y freírlos en una sartén con abundante aceite.
- Retirar el exceso de grasa con papel absorbente.

Emplatado

- Disponer de las papas y zanahorias previamente cocidas en el tazón y verter el caldo de *camarón* hasta cubrirlas.
- Acompañar con *limón* y *orégano*
- Servir los tacos en un plato hondo los tacos con *lechuga*, *cebolla* morada en rodajas y queso fresco desmoronado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-camaron