

# Caldo de Chacales Estilo Colima

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Guarnición

**Calabaza:** 1 unidad

**Zanahoria:** 2 Unidades

### Recaudo

**Jitomate:** 2 Unidades

**Agua:** c/n A gusto

**Agua:** 2 lts

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Chacales frescos:** 1 kg

**Chacales:** 800 Gramos

**Chile serrano:** 1 unidad

**Comino:** 1 pz

**Diente de ajo:** 2 Unidades

**Orégano:** 2 pz

**Pimienta negra entera:** 2 pz

**Sal:** 1 pz

**Sal al grano:** 2 pz

## Preparación de la Receta

### GUARNICION

- Cortar las zanahorias en rodajas, cocer en suficiente agua hasta que estén cocidas, retirar del agua y reservas
- Cortar la *calabaza* en medias lunas, cocer en la misma agua que se cocieron las zanahorias hasta que estén
- Bien cocidas, retirar del agua y reservar junto con las zanahorias

### RECAUDO

- Moler en un *molcajete* pimienta negra, *orégano*, *comino*, sal y *ajo* hasta formar una pasta
- Agregar un poco de agua para poder despegar las *especias* del *molcajete*

- Licuar *especias, jitomate, chile serrano* y *cebolla* con suficiente agua, reservar
- Limpiar los chacales, retirando cabeza y cascarón de la carne.
- Reservar por separado la carne de las cascarras y cabezas.
- Sofreír en una cazuela con aceite de oliva las cascarras y cabezas de chacales hasta *dorar* ligeramente
- Agregar recaudo y dejar cocinar hasta que reduzca un poco el caldo
- Retirar cabezas, cascarones y patas del caldo, licuar la mitad de las cascarras con un poco de recaudo
- Hasta formar una salsa espesa, colar y reservar
- *Sazonar* con sal los chacales.
- Cocinar en una olla con aceite la carne de los chacales sazonados con sal hasta que estén dorados.
- Agregar dos cucharones del licuado de las cascarras, el recaudo restante y las verduras blanqueada,
- Dejar cocinar hasta soltar el hervor
- Servir bien caliente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-chacales-estilo-colima>