Caldo de Chacales Estilo Colima



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Guarnición

Calabaza: 1 unidad

Zanahoria: 2 Unidades

Recaudo

Jitomate: 2 Unidades
Agua: 2 lts
Chacales frescos: 1 kg
Chile serrano: 1 unidad
Diente de ajo: 2 Unidades
Pimienta negra entera: 2 pz
Sal al grano: 2 pz

Agua: c/n A gusto
Cebolla: 1/2 unidad
Chacales: 800 Gramos
Comino: 1 pz
Orégano: 2 pz
Sal: 1 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 cascaras y cabezas.
- Sofreír en una cazuela con aceite de oliva las cascaras 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 cascaras 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 cascaras, 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