

Caldo de Charales Frescos y Xoconostle



Ingredientes

Cebolla cambray: 2 Unidades

Agua: c/n

Charales frescos: 500 Gramos

Chile ancho: 3 Unidades

Epazote fresco: 1 Rama

Miltomate: 250 Gramos

Aceite Vegetal: 50 miliitros

Xoconostle: 2 Unidades

Cilantro fresco: 1 Rama

Diente de ajo: 1 unidad

Jitomate saladet: 2 Unidades

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- *Tatemar* el *chile* ancho y *hervir* en agua, posteriormente cocinar en la misma preparación los miltomates
- Sofreír la *cebolla* cambray picada con el *ajo* en aceite vegetal, agregar los xoconostles y los jitomates ; ambos pelados, sin semillas y picados.
- Licuar el *chile* y los miltomates con sal y un poco de agua de cocción, posteriormente agregar la mezcla al sofrito de *cebolla*
- Incorporar el agua
- Perfumar con *epazote* y *cilantro* por unos minutos para posteriormente retirarlos.
- Agregar los charales y cocinar unos minutos más
- Servir caliente el caldo de charales

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-charales-frescos-y-xoconostle>