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