Caldo de Oso de Chihuahua



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Jitomate: 3 Unidades
Hojas de Laurel: 4 Unidades
Cebolla cambray: 5 Unidades
Bagre: 1 kg
Dientes de ajo: 2 Unidades
Mantequilla: 15 Gramos
Zanahorias: 2 Unidades
Papas: 2 Unidades
Hojas de Laurel: 4 Unidades
Agua: 2 lts
Cebolla blanca: 1/4 unidad
Manojo de cilantro: 1/4 unidad
Mejorana: 1/4 Manojo
Pure de tomate: 2 ta

Chile de Vinagre

Aceite de Olivo: 1/2 ta
Chiles jalapeños: 3 Unidades
Orégano: 1 pz
Vinagre Blanco: 1 ta
Cebolla: 1/2 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Pimienta negra entera: 1 pz
Zanahoria: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Freír en una cazuela con *mantequilla* el bagre hasta que tomen *color*.
- Retirar del fuego y reservar
- Cortar el tallo de la *cebolla* cambray en rodajas, colocar en la cazuela en donde sofreímos el pescado
- Agregar a la misma cazuela *cebolla* fileteada y *jitomate* cortado en cubos grandes.
- Sofreír hasta que cambien de *color*
- Agregar *zanahoria* y papas peladas y cortadas en cubos medianos.
- Agregar puré de *tomate*, agua, *mejorana*, *laurel*, *cilantro* y *ajo*, mover hasta integrar
- Agregar el bagre al caldo y cocinar durante 15 minutos aproximadamente o hasta que este todo bien *cocido*

CHILES EN VINAGRE

- En una cazuela con bastante aceite sofreír *cebolla* fileteada hasta que comience a verse transparente
- Agregar *ajo* cortado en laminas, zanahorias cortadas de forma sesgada y chiles jalapeños cortado en tiras gruesas, dejar sofreír unos minutos más hasta que todo comience a cambiar de *color*.
- Agregar pimienta gorda, pimienta negra entera, *vinagre* y *orégano*.
- Dejar cocinar hasta que esté *cocido*.
- Servir el caldo bien caliente y acompañado de chiles jalapeños en *vinagre*.

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