

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>