

# Caldo de Pescado

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

### Adobo

**Jitomate:** 3 Unidades

**Chile ancho:** 2 Unidades

**Fondo de Pescado:** 1 cda

**Sal:** 1 pz

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Chile pasilla:** 2 Unidades

### Fondo de Pescado

**Pimienta:** c/n A gusto

**Sal:** c/n A gusto

**Cabezas de pescado:** 1 kg

**Hojas de Laurel:** 1 unidad

**Zanahoria:** 1 unidad

**Agua:** c/n A gusto

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Poro:** 1/4 unidad

### Sopa de Pescado

**Calamar:** 3 Unidades

**Camarón limpio:** 500 Gramos

**Perejil:** c/n A gusto

**Pulpo cocido y cortado en cubos:** 1 unidad

**Filete de cazón:** 500 Gramos

**Papa:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Para el fondo

- Sofreír en una cazuela con suficiente aceite *poro*, *cebolla*, *zanahoria* y cabezas de pescado hasta que comiencen a tomar *color*, agregar *laurel*, sal, pimienta y agua a cubrir, deja cocinar hasta *hervir*

## Para el adobo

- Asar chiles hasta que tomen *color*, colocar en agua hirviendo para suavizar junto con *jitomate*, *cebolla* y *ajo*
- Licuar con sal y un poco de caldo de pescado hasta obtener una salsa tersa
- Agregar el adobo al fondo de pescado
- *Pelar* y cortar las papas en cubos medianos, colocar en la olla del fondo con adobo
- Agregar *calamar* cortado en rodajas, pescado cortado en cubos medianos, *camarones* limpios y pulpo, dejar cocinar durante 10 minutos.
- Retirar las hojas de *perejil* y servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-pescado>