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