

Caldo de piedra

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Caldo de piedra

Jitomates: 4 Unidades

Chiles serranos: 1 ½ Unidades

Filete de pescado blanco: 300 Gramos

Camarón con cáscara: 200 Gramos

Epazote: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Tostadas de maíz azul: Cantidad necesaria

Cebolla Morada: ½ Unidades

Ajo: ¼ Diente

Camarón pelado con cabeza: 200 Gramos

Cilantro: Cantidad necesaria

Limon: Cantidad necesaria

Pimienta: Cantidad necesaria

Crema : Cantidad necesaria

Para la salsa de chile de árbol

Jitomates: 3 Unidades

Chile de árbol: 4 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Cilantro fresco: 1 Rama

Preparación de la Receta

Paso a paso

Para la preparación

- Tatemar los jitomates, el *ajo* y los chiles de árbol.
- Licuar con un poco de agua y sal. Servir y añadir hojas de *cilantro* troceadas.

Para el caldo

- Colocar en un *asador* las piedras de río a calentar.
- Cortar los jitomates en cuartos, retirar las semillas y picarlos en cubos medianos. ?
- Picar media cebolla en cubos, *chile serrano* en rodajas, y el *ajo* fileteado.
- Combinar los ingredientes anteriores en una cazuela en frío, *sazonar* con poca sal.
- Cortar el pescado en cubos reservar.
- Cortar los camarones pelados colocar un poco de sal y *limón*.
- Añadir a la *cacerola* en frío el pescado y los *camarones*, agregar los *camarones* con piel y aromatizar con el epazote y cubrir con agua suficiente.
- Colocar las piedras ya muy calientes, deja *hervir*.
- Servir en plato hondo o jícara y agregar *limón* al gusto.
- Acompañar con tostadas de maíz untadas con *crema* y salsa de *chile* de árbol.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-piedra-2>