Caldo de Piedra por Zahie Téllez



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Caldo

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Epazote: c/n
Sal: c/n
Tomillo: c/n
Hojas de Laurel: 3 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Cabezas de camarones: 10 Unidades

Sopa

Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Chiles serranos: 2 Unidades
Epazote: c/n
Mero: 250 grs
Sal: c/n
Camarones: 200 grs
Cilantro: c/n
Jitomates Saladet o Tomate perita: 2 Unidades
Piedras de río: c/n

Preparación de la Receta

Caldo

- *Dorar* en aceite las cabezas de *camarón* y *sazonar* con sal.
- Verter el agua y perfumar con *epazote*, *laurel*, *tomillo*, *cilantro*, *zanahoria* y *cebolla* de verdeo
- Tapar y *hervir* durante 40 minutos a fuego medio.
- Colar y reservar el caldo.

Armado

- *Sazonar* el mero y los *camarones* con sal.
- Cortar el pescado en cubos.

- Colocar en un tazón o en una olla (según lo hagan individual o para compartir) el *jitomate* picado, cubos de pescado, *camarones*, *chile* serrano picado, *epazote* y *cebolla* de verdeo fileteada.
- Verter el caldo.
- Colocar las piedras previamente calentadas a fuego fuerte dentro del caldo para que se cocinen los ingredientes.
- Una vez *cocido* los *camarones* y el pescado retirar las piedras y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-piedra-por-zahie-tellez