Caldo de taco de frijol

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bolsa de camarón

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Camarones frescos limpios: 6 Unidades

Camino de tortilla

Tortillas De Maíz: 5 Unidades

Guacamole

Jitomate guaje: 1 Unidad
Sal: A gusto
Cebolla: 20 g
Jugo de Limón: 1 Unidad
Aguacate: 1 Unidad

Sopa de frijol

Jitomate guaje: 2 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 3 Hojas
Clavo De Olor: 2 Unidades
Pimienta de Jamaica: 5 Granos
Oreja de cerdo ahumada: 1 Unidad
Enebro en granos: 1 cda.
Tocino blanco ahumado: 1 k
Pimiento verde: 1 Unidad
Ajo: 5 Dientes
Frijoles negros: 3 k
Perejil: 5 Ramas

Preparación de la Receta

Sopa de frijol

- Lave los frijoles 5 veces cambiando el agua, luego colóquelos en un bowl y cúbralos con agua, déjelos reposar en la heladera durante 24 horas.
- Quite el pedúnculo del *pimiento* verde.
- Quite el pedúnculo de los jitomates.
- Pele la *cebolla* blanca y quite los nudos de los extremos, luego pínchele los clavos de olor.
- Pele los dientes de *ajo*.

Guacamole

- Corte los jitomates en *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Abra el *aguacate* al medio y quite la pulpa entera, luego córtela en cubitos, coloque en un bowl y aplaste con un tenedor, incorpore el *jitomate*, la *cebolla* y el *jugo* de *limón*, sazone con sal, mezcle y reserve.

Bolsa de camarón

- Corte los *camarones* en bocados y abra cada bocado al medio sin separar las mitades.
- Extienda una hoja de papel film y úntela con aceite, coloque encima un trozo de *camarón* y cúbralo nuevamente con papel film, luego, con el mango de un cuchillo golpéelo hasta aplastarlo y dejarlo bien fino
- Proceda del mismo modo con el resto.

Camino de tortilla

- Ase las tortillas en un comal hasta dorarlas y luego tritúrelas groseramente.

Armado

- En una olla a presión coloque los frijoles junto con el agua donde los hidrato y agregue un litro mas de agua, incorpore el *pimiento* verde entero, los jitomates enteros, la *cebolla* con los clavos de olor entera, los granos de enebro, la pimienta de jamaica, las hojas de *laurel*, los dientes de *ajo*, las ramas de *laurel*, el *tocino* entero y la oreja de *cerdo*, tape la olla y cocine a fuego medio durante 40 minutos
- Terminada la cocción retire del fuego y cuele el caldo.
- Despegue la hoja superior del film dejando el *camarón* pegado sobre la otra hoja, sobre este coloque una cucharadita de *guacamole*, tome las puntas del film y cierre cuidando de no dejar aire en el interior, enrolle el sobrante del film y haga un nudo formando un bollito.
- En una olla con abundante agua hirviendo cocine las bolsitas de *camarones* durante aproximadamente 5 minutos
- Terminada la cocción retire el film.

Presentación

- Sobre el plato de presentación coloque como base el polvo de tortilla y encima acomode una bolsa de *camarón*, por ultimo cúbralo hasta la mitad con la *sopa* de **frijol**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldo-de-taco-de-frijol