elGourmet

Caldo de xoconostle

Ingredientes

Caldo de xoconostle

Xoconostle: 5 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad
Papa: 3 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Apio: 1 Unidad
Cebolla: ½ Unidad
Chile serrano: 2 Unidades
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- *Pelar* los xoconostles, retirar las semillas y partir en cubos.
- Cortar en trozos el *apio*, *zanahoria*, *cebolla* y cocinarlos en una *cacerola* con agua
- *Pelar* las papas y reservar las cáscaras
- Cocinar las papas enteras en el agua con el resto de las verduras
- Retirar las papas cocidas y cortar en cubos grandes
- Picar el *chile* serrano y el *ajo*.
- Sfreír en una cazuela con aceite el *ajo* y *chile*.
- Añadir al sofrito el xoconostle y las papas, *sazonar* con sal.
- Agregar el fondo de verduras colado y sal al gusto.
- *Dorar* en una sartén con aceite las cáscaras de *papa*, y colocar en papel absorbente para escurrir.
- Servir el caldo acompañado de las cáscaras fritas

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