Caldo Largo



Ingredientes

Chile Guajillo: 4 Unidades
Cabeza de pescado: 1 unidad
Col blanca: 1/2 unidad
Caldo de pescado: 2 Litros
Laurel: 2 hojas
Mejorana: 1 Rama
Postas de róbalo: 4 Unidades
Tomillo: 1 Rama
Aceite Vegetal: 100 miliitros
Cebolla: 1/2 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Jitomate bola sin piel: 2 Unidades
Miltomate: 200 Unidades
Papa blanca: 2 Unidades
Sal: c/n
Xoconostle: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Calentar el caldo de pescado
- Filetear de manera gruesa la *col*, así como cortar las papas, el *jitomate* y el miltomate en cubos.
- Filetear la *cebolla* en plumas
- Agregar todas las verduras picadas al caldo caliente y perfumar con *tomillo*, *mejorana*.
- Incorporar el *ajo*, tapar y dejar cocinar hasta que las verduras estén tiernas.
- *Dorar* en una sartén con aceite las cabezas y las postas de pescado, *sazonar* con sal al gusto
- Agregar el xoconostles pelado y sin semillas, así como el *chile* guajillo cortado.
- Una vez dorada, añadir la cabeza de pescado al caldo, dejar cocinar por unos minutos más y posteriormente retirarla junto con las ramas de *tomillo* y *mejorana*.
- Agregar las postas de pescado doradas al caldo y dejarlas hasta que se acaben de cocinar

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