Caldo Michi Estilo Michoacan



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Gazpacho

Chile piquin en polvo: c/n A gusto
Jugo de Naranja: 1 ta
Mango: 1 ta
QUeso Cotija: 1 cda
Jicama: 1 ta
Jugo de Limón: 20 Ml
Piña: 1 ta

Ingredientes

Jitomate: 3 Unidades
Hojas de Laurel: 2 Unidades
Calabaza: 2 Unidades
Chiles gueros: 2 Unidades
Dientes de ajo: 2 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Pure de tomate: c/n A gusto
Sal: 2 pz
Bagre: 600 Gramos
Cebolla: 1/2 unidad
Chayote pelado: 1 unidad
Manojo de cilantro: 1/2 unidad
Orégano: 1 pz
Pure de tomate: c/n A gusto

Preparación de la Receta

PREPARACION

- Cocinar con una olla con agua caliente jitomates y *cebolla* cortados en cubos pequeños hasta *hervir*.
- Agregar ajos cortados por la mitad, chiles en rodajas, *orégano*, *cilantro* y *laurel*.

- Agregar a la mitad de la cocción zanahorias cortadas de manera sesgada y pescado, continuar cocinando
- Agregar casi para terminar el *chayote* cortado en cubos grandes, calabaza en rodajas gruesas y puré de *tomate*, *sazonar* y cocinar por 10 minutos mas

GAZPACHO

- Mezclar en un bowl *jícama*, *piña* y mango cortado en cubos pequeños, marinar con *jugo* de *limón* y *naranja*, mezclar hasta integrar
- Servir con queso Cotija y *chile* piquín en polvo.

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