Caldo Michi



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite: c/n
Agua: c/n
Cilantro: 2 Ramas
Bagre mediano: 4 Piezas
Cebolla en pluma: 1 unidad
Chiles jalapeños en vinagre: c/n
Chile jalapeño en rodajas sin semillas: 2 Unidades
Dientes de ajo partido en brunoise: 3 Unidades
Hlerba buena: 3 Ramas
Jitomate en cubos: 2 Unidades
Limon: c/n
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Tomate: 6 Unidades
Xoconostle, sin semilla y en gajos: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- El bagre se limpia, se lava, se parte en rebanadas diagonales no muy delgadas
- Las cabezas se reservan
- *Marinar* en *limón*.
- *Sazonar* los trozos de pescado con sal y pimienta y freír hasta que se doren ligeramente por ambos lados.
- Reservar.
- En el aceite *acitronar tomate* en cuartos, *cebolla* en pluma, xoconostle sin *semilla* en gajos, *jitomate* en cuadros, diente de *ajo* picado finamente.
- Cuando todo esté acitronado agregar el agua suficiente y salpimentar.
- *Hervir* durante 10 minutos.
- Agregar los trozos de pescado, también las cabezas, la hiebabuena, el *cilantro* y dejar a fuego lento por otros 10 minutos, cuidando que no se desbarate el pescado.
- Rectificar cocción del pescado, ya que el bagre es un poco más duro que los demás.
- Retirar las ramas de *cilantro* y *hierbabuena*.
- Servir con *chile* jalapeño en *vinagre* y *limón* al gusto.

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