

Caldo Michi

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite: c/n

Cilantro: 2 Ramas

Cebolla en pluma: 1 unidad

Chile jalapeño en rodajas sin semillas: 2 Unidades

Hierba buena: 3 Ramas

Limon: c/n

Sal: c/n

Xoconostle, sin semilla y en gajos: 3 Unidades

Agua: c/n

Bagre mediano: 4 Piezas

Chiles jalapeños en vinagre: c/n

Dientes de ajo partido en brunoise: 3 Unidades

Jitomate en cubos: 2 Unidades

Pimienta: c/n

Tomate: 6 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 hierbabuena, 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.