

# Caldo Siete Mares

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Acompañamiento

**Mejillones:** 12 Unidades

**Aros de calamar:** 200 grs

**Jaibas medianas:** 3 Unidades

**Pulпитos:** 300 grs

**Camarones:** 12 Unidades

**Huachinango:** 450 grs

**Almejas:** 24 Unidades

### Armado

**Limones:** 3 Unidades

**Cilantro Picado:** 1/4 Taza

**Cebolla picada:** 1/2 Taza

**Tostadas:** c/n

### Caldo

**Cebolla de verdeo:** 3 Unidades

**Hojas de Laurel:** 2 Unidades

**Chiles costeños:** 2 Unidades

**Jitomates o tomates redondos:** 3 Unidades

**Pimienta Negra:** c/n

**Sal:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Caldo de pescado:** 2 y 1/2 Litro

**Cilantro:** c/n

**Ajo:** 1 Diente

**Apio:** 1 Unidad

**Semillas de comino:** 1/2 cda

## Preparación de la Receta

## Caldo

- En una olla con agua caliente agregar los rabos de las cebollas de verdeo y el *apio*.
- Sofreír en aceite de oliva los chiles costeños cortado en aros, *cebolla* de verdeo picada y los jitomates picados.
- *Sazonar* con sal
- Agregar el *comino*, la pimienta y el *ajo*, previamente molidos en un mortero.
- Cocinar durante 15 minutos y agregar a la olla con el caldo.
- Verter el caldo de pescado y cocinar 10 minutos más.

## Agregar las jaibas y saltear por separado cada marisco

- Almejas y mejillones, pulpos, aros de *calamar*, huachinango en cubos y *camarones*.
- Incorporar a la olla aromatizar con *laurel*, *cilantro* y cocinar durante 5 minutos.

## Armado

- Servir en un plato hondo con y acompañar con *cebolla* picada, *cilantro* picado, limones y tostadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/caldo-siete-mares>