

# Huatape de Acamayas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Caldo

**Cebolla:** 1 Unidad

**Apio:** c/n

**Zanahorias:** 2 Unidades

**Sal:** c/n

**Aceite De Oliva:** 100 Mililitros

**Cabezas de pescado:** 1 Kilo

**Perejil:** c/n

### Huatape

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Acamayas:** 1/2 Kilo

**Ajo:** 2 Dientes

**Masa de maíz desleída en agua:** 200 grs

**Aceite De Oliva:** c/n

**Chiles Anchos:** 2 Unidades

**Chile costeño:** 1 Unidad

**Manteca De Cerdo:** 1 cda

**Sal:** c/n

**Tomatillos:** 300 grs

## Preparación de la Receta

### Caldo de pescado

- *Dorar* las cabezas de pescado en aceite.
- Agregar el *apio*, la *zanahoria*, la *cebolla* (todo cortado) y revolver.
- Incorporar *perejil* y *sazonar* con sal.
- Verter agua hasta cubrir los ingredientes de la olla y cocinar durante 30 minutos.

## Huatape de acamayas

- *Dorar* en *manteca* los chiles, el *ajo*, la *cebolla* y los tomates con un poco de caldo.
- Licuar y guisar en una *cacerola* con un chorrito de aceite.
- Incorporar las acamayas y caldo de pescado. .
- Diluir la masa de maíz en agua, colar y agregar a la preparación.
- *Sazonar* con sal y dejar cocinar hasta que el guiso espese.

## Armado

- Servir el huatape caliente en tazones hondos con las acamayas.
- Acompañar con las tortillas de maíz calientes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/huatape-de-acamayas>