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