Huatape de Camarón Estilo Tamaulipas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Fumet

Hojas de Laurel: 2 Unidades
Agua: c/n A gusto
Cabeza de pecado: 3 Unidades
Diente de ajo: 1 unidad
Vino Blanco: 1 ta
Sal: c/n A gusto
Brazo de apio: 2 unidad
Cebolla: 1/2 unidad
Pimienta gorda: 1 pz

Huatape

Sal: c/n A gusto
Aceite: c/n A gusto
Camaron: 1 kg
Consomé en polvo: 1 cda
Jitomates: 4 Unidades
Puré de chiles: 5 cdas
Agua: c/n A gusto
Cebolla: 1/2 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Masa De Maíz: 50 Gramos
Rama de epazote: 1 unidad

Preparación de la Receta

FUMET

- *Hervir* en una olla con agua *cebolla*, *apio*, *ajo*, *laurel*, pimienta gorda, cabezas de pescado, vino blanco y sal durante 30 minutos aproximadamente, colar y reservar.

HUATAPE

- Sofreír *cebolla* cortada en cubos hasta que comience a verse transparente.

- Agregar *ajo* picado, continuar sofriendo sin dejar de mover hasta que tome un *color* dorado
- Agregar *jitomate* cortado en cubos, dejar reducir durante 10 minutos aproximadamente.
- Agregar puré de chiles, mover hasta integrar
- Licuar el sofrito con un poco de agua hasta formar una salsa tersa, colar.
- Colocar la salsa de chiles en una olla, agregar el fumet, *epazote*, consomé en polvo y agua, dejar *hervir*
- Licuar masa de maíz con un vaso de agua fría hasta disolver en su totalidad, agregar a la olla con el caldo, cocinar hasta espesar
- Agregar los *camarones* limpios y cortados por la mitad, dejar cocinar durante unos minutos más o hasta que los *camarones* estén cocidos.
- Servir bien caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huatape-de-camaron-tamaulipas