

Sopa de Tortilla en caldo de camarón

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Camarón con cáscara y cabeza: 1/2 kg

Vino blanco: 1 Taza

Zanahorias picadas: 2 Piezas

Cebolla en cuartos: 1 Pieza

Pasta de tomate: 2 Cucharadas

Sal y Pimienta:

Mantequilla clarificada: 2 Cucharadas

Chiles guajillos hidratados: 2 Piezas

Jitomates saladet a la mitad: 4 Piezas

Diente de ajo sin piel: 4

Tortillas viejas: 2 Piezas

Agua: Cant necesaria

guarnición

Jugo y ralladura de limón: 1 Pizca

Aceite de olivo virgen: 4 Cucharadas

Sal y Pimienta:

Aceite de oliva: 1 Cucharada

Parmesano en laminas: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Limpiar los *camarones*, y reservar en el refrigerador.

Para la salsa

- Calentar la *mantequilla* clarificada en una olla, *dorar* las cáscaras y
- Cabezas que quitamos de los *camarones* hasta que cambian de *color*.
- Añadir el vino blanco y dejar que evapore el alcohol.
- Agregar el *chile* guajillo, la *zanahoria*, el *jitomate*, la *cebolla*, el *ajo* y la pasta de *tomate*
- Cubrir con el agua y añadir las tortillas en trozos.
- *Hervir* a fuego medio por 30 minutos.
- Dejar enfriar, licuar y colar la preparación en la misma olla
- Volver al fuego, añadir sal y pimienta

- Agregar una rama de *cilantro* para aromatizar.
- Cortar las tortillas en tiras finas, agregar un poco de aceite y cocinar en la air fryer
- Durante 7 minutos a 180° C para que queden crocantes.
- *Saltear* los *camarones* con la *mantequilla* clarificada por 3 minutos.

Para servir

- Colocar en la base de cada plato la tortilla crocante en tiras, *chile* pasilla, el *aguacate* cortado en cuadros y los *camarones*
- Servir la **sopa** caliente sobre las guarniciones y llevar directamente en la mesa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-tortilla-en-caldo-de-camaron>