Sopa de Tortilla y Mariscos



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Armado

Aguacate en cubos: 1/2 unidad
Chile pasilla: 1/2 unidad
Sardina en puré de tomate: 1 unidad
Chicharrón: 100 grs
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Tortilla frita en Juliana: 8 Unidades

Caldillo Base

Jitomate: 2 Unidades
Caldo De Pollo: 2 Litros
Chile pasilla: 1 unidad
Ajo: 1 unidad
Cebolla: 1/4 unidad
Tortilla frita: 1 unidad

Guarnición

Cebolla Morada: 1/4 unidad
Hojas de cilantro: 8 Unidades
Jitomate: 1 unidad

Mariscos

Camarón pelado con cabeza: 8 Unidades
Pescado Blanco: 300 grs
Pulpo precocido: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

Caldillo

- *Tatemar* los jitomates, *cebolla* y *ajo*.
- Freír en abundante aceite la tortilla de maíz y el *chile* pasilla.
- Escurrir y reservar.
- Licuar las verduras tatemadas con una parte del caldo de *pollo* y la trilla frita.
- Cocinar al fuego y *sazonar* con sal.
- Alargar el caldillo con el resto del caldo de *pollo*.
- Colocar una parte del *chile* pasilla frito.
- Cocinar a fuego medio. .
- Perfumar con *epazote*

Mariscos

- Cocinar el *camarón* y el pulpo cortado en el caldillo.
- Salpimentar el pescado blanco en cubos.
- Freír en el aceite los cubos hasta tener dorados de un solo lado.
- Retirar y reservar.

Guarnición

- Filetear el *jitomate*, *cebolla* morada, hojas de *cilantro*, *jugo* de *limón* y sal.
- Reservar.

Armado

- Servir caliente el caldillo con mariscos.
- Agregar las julianas de tortilla frita, el pescado frito del lado tierno del lado del caldo, colocar la *guarnición*, la sardina, el *chicharrón* y el *chile* pasilla frito troceado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-tortilla-y-mariscos