

# Sopa verde de mariscos y quesadillas de flor de calabaza

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Caldo verde

**Hojas de cilantro:** 1 Taza  
**Caldo de pescado:** 2 L  
**Chile serrano:** 2 Unidades  
**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria  
**Espinacas / hojas:** 10 Unidad  
**Camarones U.15:** 10 Unidades  
**Chayotes:** 1 Unidades  
**Cebolla Morada:** 1 Unidades  
**Almidón de Maíz:** 2 cdas.

**Mejillones:** 12 Unidades  
**Calamares:** 200 g  
**Cebolla blanca:** 1 Unidad  
**Tomatillos verdes:** 6 Unidades  
**Almejas:** 18 Unidades  
**Elotes:** 1 Unidades  
**Hojas de epazote:** 1 Taza  
**Hierbabuena:** 6 Hojas

### Pepitas enchiladas

**Sal:** A gusto  
**Chile piquin en polvo:** Una pizca

**Pepitas:** 1 Taza

### Quesadilla de flor de calabaza

**Queso Panela:** 200 g  
**Hojas de epazote:** 1 Taza

**Flores de calabaza:** 1 Taza

### Salsa de tomatillo y chile morita

**Sal:** A gusto  
**Chile morita:** 3 Unidad  
**Tomatillos verdes:** 6 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

# Preparación de la Receta

## Salsa de tomatillo y chile morita

- En un comal caliente ase los tomatillos junto con los chiles morita y los dientes de *ajo*. Una vez asados procese hasta obtener una salsa.

## Caldo verde

- Pele y corte la *cebolla* blanca en cuartos.
- Corte el *elote* en rodajas.
- Pele el *chayote* y córtelo en trozos.
- Limpie los *camarones* sin quitarles la cabeza.
- Lave bien las almejas y los mejillones, ambos deben estar cerrados.
- Separe los tentáculos del tubo de *calamar* y corte el tubo en aros.
- Pele y pique la *cebolla* morada.
- Pique las hojas de *epazote*.

## Quesadilla de flor de calabaza

- Limpie las flores de **calabaza** quitando los pistilos y ábralas.
- Corte el queso *panela* en finas *fetas*.
- Coloque sobre las flores de *calabaza* una hoja de *epazote* y sobre esta una feta de queso *panela*, envuelva con la misma flor.
- En una sartén caliente sin materia grasa cocine las flores de *calabaza* hasta que el queso se funda.

## Pepitas enchiladas

- En una sartén caliente tueste las pepitas, sazone con *chile* piquín y sal.

## Armado

- Para el armado del caldo verde, en una olla con caldo de pescado caliente cocine los tomatillos junto con los chiles y la *cebolla* blanca. Una vez tiernos los tomatillos colóquelos en el vaso de la licuadora junto con la *cebolla* y los chiles, licue, agregue el almidón de maíz previamente desleído en agua y licue nuevamente. Viértala nuevamente dentro de la olla y cocine a fuego medio, una vez que rompa hervor sazone con sal y agregue las rodajas de *elote* y el *chayote*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los aros de *calamar* junto con los *camarones*.
- En el vaso de la licuadora coloque una taza de caldo verde, incorpore las hojas de *espinaca*, *cilantro* y de *hierbabuena*, luego incorpórelo al resto del caldo junto con los *camarones* y los aros de *calamar* sellados, las almejas y los mejillones, unos minutos antes de terminar la cocción incorpore la *cebolla* morada y las hojas de *epazote* picadas, luego retire del fuego.

## Presentación

- Sirva el caldo verde en una fuente y espolvoree con las pepitas enchiladas.
- Acompañe con las quesadillas de flor de *calabaza* y salsee con la salsa de *chile* morita.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-verde-de-mariscos-y-quesadillas-de-flor-de-calabaza>