

Caldo de pescado y camarón

Porciones: 4

Ingredientes:

Para el caldo de pescado:

400 g Huesos de pescado
½ pza Cebolla
1 pza Diente de ajo
c/s Agua

200 g Filete de pescado blanco, cubos grandes
300 g Camarón mediano con cabeza
¼ pza Cebolla, picada
2 pzas Dientes de ajo
4 pzas Jitomate
3 pzas Chile guajillo, desvenado, asado y suavizado
2 pzas Zanahoria, en cubos
200 g Papa cambray, en mitades
3 cdas Aceite de oliva
2 ramas Cilantro
c/s Caldo de pescado
c/s Sal y pimienta

Para acompañar:

4 pzas Juliana de tortilla
2 pzas Limón, en tercios

Procedimiento:

1. **Para el caldo de pescado**, en una olla colocar los huesos de pescado, cebolla y agua. Cocinar por 20 minutos tapado. Colar y reservar.
2. En una cacerola calentar aceite y acitronar cebolla y ajo. Licuar el jitomate, con el chile guajillo, colar y verterlo en la cacerola, sofreír y salpimentar.
3. Agregar las zanahorias, papas, el caldo de pescado y las hojas de cilantro. Tapar y cocinar a fuego medio durante 8 minutos hasta que la verdura esté casi cocida.
4. Colocar el pescado y los camarones, cocinar por 5 a 8 minutos, hasta que estén cocidos. Rectificar sazón.
5. **Para el montaje**, servir el caldo con las verduras, pescado y camarón, añadir unas gotas de limón.