

Nuestro caldo michi

Porciones: 4

Ingredientes:

½ kg	Pescado blanco, en cubos grandes
½ pza	Cebolla, finamente picada
2 cdas	Ajo, finamente picado
4 pzas	Jitomate, sin semillas, en cubos
2 pzas	Zanahorias, en medias lunas
1 pza	Chayote, en cubos
2 pzas	Calabazas, en cubos
4 pzas	Chiles güeros
1 ½ lt	Agua
1 pza	Concentrado de camarón
1 pizca	Orégano en polvo

c/s Sal y pimienta

c/s Aceite

Para acompañar:

2 pzas	Limón, cortado por mitad
4 cdas	Cilantro, finamente picado

Procedimiento:

1. Acitronar cebolla y ajo, agregar jitomate y cocinar hasta que suelte sus jugos.
2. Añadir zanahorias y chayote, sofreír unos minutos. Agregar orégano e integrar.
3. Verter el agua y concentrado, cocinar a fuego medio hasta que suelte hervor y las verduras estén cocidas.
4. En un sartén sellar los cubos de pescado. Reservar.
5. Agregar calabazas y el pescado previamente sellado, mezclar. Rectificar sazón.
6. Añadir chiles güeros y retirar del fuego.
7. Servir el caldo caliente, acompañar con chiles güeros, limón y hojas de cilantro.