



CALDO DE CAMARÓN

Ingredientes:

- 3 jitomates, partidos en cuartos
- 6 chiles guajillo, desvenados y remojados
- 2 litros de agua
- 1 ½ cucharadas de caldo de camarón, en polvo
- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, picada
- 1 diente de ajo
- 150 g de camarón seco, salado y limpio
- 2 papas, peladas y picadas en cubos
- 3 zanahorias, peladas y picadas en cubos
- 1 chayote, pelado y picado en cubos
- 1 rama de perejil
- Sal y pimienta, al gusto
- Limones, para acompañar

Procedimiento:

1. Licúa los jitomates, con los chiles, la mitad del agua y el caldo de camarón en polvo. Cuela y reserva.
2. Calienta el aceite y sofríe la cebolla y el ajo, agrega lo que licuaste, el agua, los camarones, las papas, las zanahorias, el chayote y la ramita de perejil. Deja en el fuego hasta que rompa el hervor y las verduras estén cocidas.
3. Ofrece caliente y acompañando con limón.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6