

**Creador:** Luis Pintado



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

## **Descripción:**

Riquísimo caldito de camarón caliente.

## **Ingredientes para 5 personas :**

- 1 Kg de Camarones La Bodega Del Mar
- 4 Jitomates
- 1 Cebolla
- 4 Dientes de Ajo
- 1 Rama de Cilantro
- 1 Cubos de consome de camarón (opcional)
- 4 Zanahorias (Opcional)
- 2 Gds de Papa (Opcional)
- Al gusto de Sal
- Al gusto de Limón

## **Preparación:**

### **Paso 1**

1.- Descongelar, lavar el camarón.

### **Paso 2**

2.- Colocar 2.5 lts de agua en una olla y hervir.

### **Paso 3**

**3.- Picar media cebolla y 2 dientes de ajo, asar junto con los jitomates en una sartén.**

#### **Paso 4**

**4.- Licuar nuestros ingredientes asados y agregar la mezcla al agua hirviendo, agregar las zanahorias y las papas en cuadritos, junto con los cubos de consomé de camarón.**

#### **Paso 5**

**5.- Cuando las papas y zanahorias estén listas agregar el camarón. Dejar hervir por aproximadamente 15 minutos y listo.**

#### **Paso 6**

**6.- Servir bien caliente, acompañar con tostadas o galletas saladas.**