CALDO DE CAMARÓN

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Luis Pintado **Recetizador:** Angelicajrrt



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.*