



Caldo de pescado con chile guajillo

Ingredientes

Para el caldo:

- 4 filetes de pescado
- 1 espinazo y cabeza de pescado
- 1 tallo de apio troceado
- 1 zanahoria troceada
- 2 cebollas troceadas
- 2 hojas de laurel
- 2 ramitas de tomillo
- 4 jitomates
- 4 piezas de chile guajillo sin semilla y remojado
- 1 diente de ajo
- 4 cucharadas de aceite
- 10 tazas de agua

Para servir:

- 2 tortillas hechas con MASECA Nixtamasa y cortadas en tiras finas
- 1 cucharada de aceite
- aros de chile guajillo
- 1 aguacate rebanado

Modo de preparación

1. En una olla, agregue las diez tazas de agua, el espinazo y la cabeza de pescado junto con el laurel, tomillo, apio, zanahoria y la mitad de la cebolla. Hierva por veinte minutos y cuele. Reserve el caldo.
2. Licúe el resto de la cebolla con el ajo, jitomate y chiles.
3. Fría esta salsa en aceite y cocine hasta que espese.
4. Agregue el caldo y cocine a fuego bajo, sazonando con sal al gusto.
5. Añada los filetes de pescado y cocínelos en el caldo.

Para servir:

1. Unte las tiras de tortilla con aceite, hornéelas hasta que estén crujientes y póngales sal.
2. Sirva la sopa con los filetes, los aros, las tortillas y aguacate.
3. Acompañe con limón.