



CALDO DE CAMARÓN SECO O PESCADO CON VERDURAS DESHIDRATADAS ITACATE

(5 porciones)

Ingredientes:

- 100 g de mezcla Itacate de verduras deshidratadas
- 100 g de camarón seco o filete de pescado
- 4 chiles guajillos secos, remojados
- 1 chile poblano o rojo seco, remojado
- 1 diente de ajo
- Orégano
- 1 cebolla mediana
- 2 cucharadas soperas de aceite
- Sal al gusto

Preparación:

1. Poner a remojar la mezcla de verduras deshidratadas con agua fría durante 10 minutos.
2. Una vez hidratada cocer 15 minutos o hasta que la consistencia de la mezcla (arroz y papa), estén suaves.
3. En una cacerola con las dos cucharadas soperas de aceite se pone la cebolla y el ajo finamente picados.
4. Cuando la cebolla y el ajo ya están acitronados se le agregan chiles guajillos y el chile rojo previamente licuados.
5. Cuando ya está hirviendo la salsa se sazona con sal y orégano.
6. Esta salsa junto con los camarones secos o el pescado cortado en cuadritos se agrega a la mezcla de verduras deshidratadas ya cocida.
7. Se deja hervir hasta que los camarones secos o el pescado estén en su punto.
8. Se adorna con cilantro finamente picado y queda listo para servirse