



Caldo de camarón seco

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocimiento: 40 minutos

Tiempo total: 1 hora

Porciones: 5 personas

Un caldito sabroso, picoso y consistente. Sé que la receta es con camarón seco, pero confieso que me encanta usar la base para hacerlo con camarón fresco y pescado. En este caso lo que hago es usar consomé de camarón para dar el sabor o bien polvo de camarón seco que siempre tengo.

Para irme haciendo de mi polvo de camarón seco, lo que hago es que cuando voy a preparar esta receta, una parte de las colas, cáscaras y cabezas (SIN OJOS) no las meto al sartén (ya verán a que parte de la receta me refiero) y las muelo en la licuadora hasta que quede un polvo muy fino. Lo meto a un bote de vidrio y lo conservo en el congelador.

Ustedes pueden ajustar el sabor de esta receta a su gusto, tanto en el grado de chile como en el sabor a camarón. Tengan mucho mucho cuidado de no salarla, este caldo, conforme hierve, el camarón va soltando más sal, más sabor y se concentra.

Yo lo sirvo solo, no lo acompañamos con nada más pero unas buenas tostadas con guacamole no le vendrían nada mal como complemento.

Ingredientes:

- 350gr.Camarones secos (procurar que se vean lo más “rosa” posible).
- 3 Chiles guajillo desvenados y sin semillas. Cortado en tiras.
- 1 Chile ancho desvenado y sin semillas. Cortado en tiras.
- 8 Chiles de árbol secos desvenados y sin semillas (o ajustar al gusto).
- 3 Jitomates grandes bien rojos, cortados en cuartos.
- 2 Zanahorias peladas y cortadas en cuadros pequeños.
- 2 Papas peladas y cortadas en cuadros pequeños.
- 3 Varas de apio cortadas en cuadros pequeños.
- 1 Diente grande de ajo pelado y cortado a la mitad.
- ½ Cebolla grande cortada en rodajas.
- 3 Litros de agua (o al gusto).
- ½ Manojito de cilantro lavado y picado finamente.
- 1 cucharadita de consomé de camarón en polvo (o al gusto).
- 1 cucharadita de sal (en caso de ser necesario).



Caldo de camarón seco

- 2 Cucharadas medidas de aceite.

Procedimiento:

1. Limpiar los camarones: quitarles la cabeza, la cola y pelarlos de la concha o cáscara. Si se quedan algunos pedazos pegados no pasa nada. Reservar las cabezas y colas, por separado de los camarones.
- Hay que quitarles los ojitos a las cabezas.
- Los camarones muy pequeños no se pelan y se pasan directo al montón de las cabezas y colas, así enteros.
2. En un sartén poner a calentar el aceite para acitronar la cebolla cortada en rodajas y el ajo cortado a la mitad.
3. Cuando la cebolla está empezando a hacerse transparente, agregar ahí los chiles, las cabezas y las colas de los camarones. Hay que mover constantemente para que no se quemen los chiles.
4. Cuando los chiles empiezan a soltar su aroma, se integran los tomates partidos en cuartos y se sofríen por un rato. Luego se agrega una taza de agua natural, se tapa el sartén y se deja a que se cocinen por aproximadamente unos 10 a 15 minutos a fuego medio a bajo hasta que se suavicen los chiles, los tomates y se remojen muy bien las cabezas y colas de los camarones.
5. Llevar a la licuadora todo lo del sartén y licuarlo en máxima potencia o hasta que quede todo muy bien molido. Reservar.
6. En una olla honda se pone 1 cucharada de aceite y se agregan la zanahoria, la papa y el apio para que doren un poco. 30 minutos 1 hora
7. Usando un colador, se vacía la salsa de la licuadora sobre las verduras de la olla, (hay que colarla para que la salsa quede tersa). Se agregan los camarones limpios y se deja a que hierva todo junto por unos 5 minutos.
8. A la olla se agregan los 3 litros de agua y una cucharadita de consomé de camarón.
9. Se deja a que suelte el hervor y se rectifica el sazón. Si es necesario se agrega más consomé de camarón para que de sabor y una cucharadita de sal.
- Hay que tener MUCHO cuidado que no se sale porque con el hervor el camarón seco va soltando cada vez más sal y el sabor se va intensificando.
10. La consistencia del caldo es al gusto, se puede agregar más agua para aligerarlo y dejarlo menos espeso. Solo hay que dejar que suelte el hervor siempre para poder ir rectificando sazón.

¡BUEN PROVECHO!