

---

Caldo de camarón Créditos a mi tía Chayo

Ingredientes: - 150grs de camarón seco - 2 jitomates asados en el comal con un diente de ajo y un 1/4 de cebolla

Instrucciones:

1. El camarón le quitas la colita y la cabeza eso lo pones en el comal a fuego bajo para tostarlo cambia de color y lo pones a licuar con la cebolla,ajo y jitomate con un poco de agua
2. Pelas zanahoria y papas len cuadritos y lo sofries en la olla ya que esté listo le agregas lo licuado pero colado, lo muevesy bajas la lumbre
3. El camarón seco lo pones a hervir con 1 lt de agua unos 10 min ya que esté suave se lo agregas a la olla donde está las zanahorias le agregas epazote y lo dejas que suelte el hervor y listo lo pruebas de sal si le falta un poco pero yo creo queda bien porque bel camarón seco es muy salado
4. Se me olvida que pones a remojar unos tres chiles guajillo en agua caliente hasta que se suavicen estos también lo licuas con los jitomates