

CALDO DE CARMARON & SURIMI

Porciones 4

Ingredientes:

600 ml agua
50 g camarón seco (sin cabeza)
10 g chile chipotle (de lata).
230 g jitomate picado
15 g cebolla
2 g ajo
15 ml aceite
70 g zanahoria picada en cubos
100 g papa picada en cubos
150 g **SURIMI** picado en cubos

Sal y pimienta

1 aguacate (en cubos)
4 limones

Instrucciones:

1. Colocar una olla en la estufa a fuego medio, agregar el agua y el camarón seco, dejar hervir.
2. Licuar el jitomate, cebolla, ajo y chile chipotle (si es necesario tomar agua del caldo de camarón para licuar el caldillo).
3. En una olla a fuego medio, agregar el aceite y el caldillo de jitomate.
4. Agregar la papa y zanahoria en cubos.
5. Agregar el caldo y camarones hervidos previamente, dejar hervir por 40 o 50 minutos hasta que estén cocidas las verduras.
6. Retirar del fuego y agregar el **SURIMI**.
7. Servir con limón y aguacate en cubos.

