



Caldo de pescado con chile guajillo

Porciones: 4

Ingredientes

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

Para servir:

- 2 tortillas hechas con MASECA cortadas en tiras finas
- 1 cda. de aceite
- Aros de chile guajillo
- 1 aguacate rebanado

Modo de preparación

- 1.** Prepara un caldo de pescado con diez tazas de agua, el espinazo y cabeza. Agrega laurel, tomillo, apio, zanahoria y la mitad de la cebolla. Hierve por veinte minutos y cuela.
- 2.** Licúa el resto de la cebolla con el ajo, jitomate y chiles. Fríe esta salsa en aceite y cocina hasta que espese. Agrega el caldo y cocina a fuego bajo, sazona con sal al gusto. Al momento de servir, agrega los filetes de pescado y cocínalos en el caldo.

Para servir:

- 1.** Unta las tiras de tortilla con aceite. Hornea hasta que estén crujientes y ponles sal.
- 2.** Sirve la sopa con los filetes, los aros, las tortillas y aguacate. Acompaña con limón.