

Sopa de Mariscos

Ingredientes

- 1 kg de jitomate
- 4 chiles guajillo
- 1 chile cuaresmeño
- ½ cebolla
- 2 chiles morita
- 3 cdas. de aceite
- 2 papas
- 1 ½ zanahorias
- 2 ramitas de apio
- 1 ramita de epazote
- 3 l de agua
- 150 g de polvo de camarón
- ½ kg de camarones grandes con cabeza
- ½ kg de almejas
- 6 jaibas en concha
- 300 g de pulpo cocido
- 6 rebanadas de pescado
- 18 mejillones

Fotografía: José Luis Sandoval

Procedimiento

1. Limpia los chiles guajillo y cuécelos junto con los jitomates en una cacerola con agua, deja enfriar, licúa y cuela.
2. Lava y enjuaga los mariscos y los trozos de pescado.
3. Pica la cebolla en cubos grandes y reserva.
4. Pela y pica la zanahoria, el apio y la papa en cubos medianos y reserva. Corta el chile cuaresmeño en rodajas.
5. En una cacerola con aceite acitrona la cebolla. Agrega las verduras restantes y los chiles morita. Mueve para evitar que se quemé. Incorpora el polvo de camarón moviendo constantemente para que no se quemé ni se amargue.
6. Añade la salsa de jitomate y guajillo. Deja que se cocine por 5 o 10 minutos o hasta que llegue a ebullición. Incorpora el agua.
7. Agrega las jaibas, los camarones, las almejas, el pulpo, los mejillones y el pescado.
8. Agrega una ramita de epazote y deja hervir de 25 a 35 minutos aproximadamente.



2838 KCAL.



\$525



6 PORCIONES



50 MINUTOS



Mira el video en nuestro canal de **YouTube PROFECO**