

# ROMERITOS NAVIDEÑOS

DE  
CIUDAD DE MÉXICO



## INGREDIENTES

- 1 kg Romeritos limpios
- 4 cucharadas de Aceite Mazola
- 1/2 cebolla picada
- 2 Dientes de ajo picado
- 3 jitomates sin semillas y picados en cubos chicos
- 200gr pasta de mole rojo
- 1lt Caldo de pollo
- 250gr Camarones secos
- 2 Papas cocidas y picadas en cubos medianos
- 4 nopales picados y cocidos
- Sal y pimienta al gusto

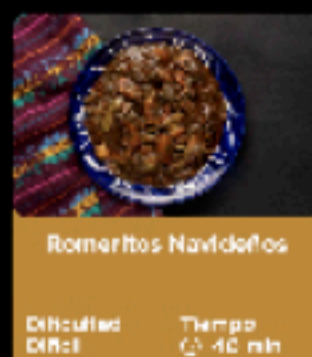
## PREPARACIÓN

- 1** Calienta agua y cuando haya hervido agrega sal, añade los romeritos y cocina por 5 minutos.
- 2** Retira y coloca en un tazón con agua y hielo para detener la cocción, cuela y reserva.
- 3** Remoja los camarones en agua muy caliente por 5 minutos y retira la cáscara.
- 4** Fríe a fuego lento la cebolla y el ajo con un poco de aceite Mazola, añade el jitomate y un puño de cáscaras de tomate y cocina por 5 minutos.
- 5** Agrega la pasta de mole y la mitad del caldo de pollo, cocina durante 10 minutos y deja enfriar.
- 6** Licúa con la otra mitad del caldo hasta obtener una salsa lisa y tersa, añade sal y pimienta.
- 7** Sofríe la salsa y cocina hasta que espese ligeramente.
- 8** Incorpora los camarones, papas y nopales. Rectifica sazón y sirve.

### TIP GOURMET

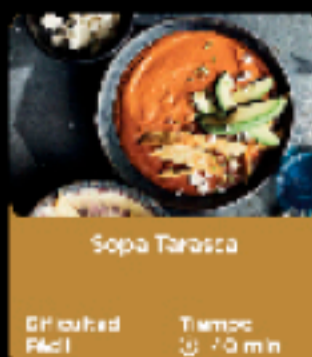
Acompaña con pan sazonado a las finas hierbas.

Te puede interesar



Romeritos Navideños

Dificultad Fácil Tiempo 40 min



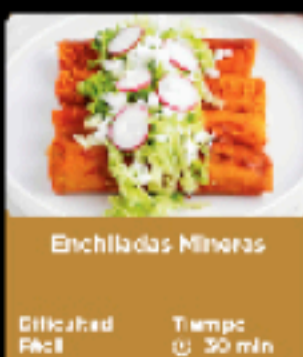
Sopa Tarasca

Dificultad Fácil Tiempo 70 min



Costillas de cerdo con Pipián

Dificultad Fácil Tiempo 40 min



Enchiladas Mineras

Dificultad Fácil Tiempo 30 min



Tortas ahogadas estilo Jalisco

Dificultad - Tiempo -