

ARROZ CON CAMARONES "A LA CRIOLLA"

Ingredientes

1 kl de arroz
2 docenas de camarones
2 dientes de ajo
aceite
un poco de ají verde molido
sal

Preparación

Se limpian los camarones, se separan las colas y el coral; se cuecen los cuerpos, se muelen, se mezclan con el agua en donde hirvieron, se pasa por el tamiz y se aparta.

Se calienta bien el aceite, se fríen los ajos molidos, se echa el coral disuelto agregando luego el ají al gusto. En esto se fríe el arroz con un poco de aceite, haciéndolo incorporarse bien. Enseguida se agrega el caldo de los camarones (y el agua necesaria) y las colas crudas y peladas y se deja cocer. Cuando se haya secado, se vierte un poco de aceite encima para terminar el cocimiento.

ARROZ CON CAMARONES Y CONCHITAS O MACHAS

Ingredientes:

4 tazas de arroz.
1 K. de camarones.
4-5 docenas de conchitas. {o 6 docenas machas
2 poros medianos.
1/4 cucharadita de orégano.
Ají amarillo molido.
2 cucharadas de perejil picado.
1 rama entera de culantro.
Aceite.
3/4 taza de agua.
1/2 cucharadita de azúcar.
Sal.
El líquido de las cabezas de los camarones, coral.
1 lata de arverjitas.
2 cebollas picadas.
2 tomates pelados y picados.

Preparación:

Dorar las cebollas en el aceite y agregar los poros cortados algo grueso, los tomates, el ají, culantro, orégano y sazonar, agregar el agua e incorporar bien. Se limpian los camarones y las cabezas se cuecen en un poco de agua con sal, luego se licua y con este líquido se grandea el arroz. A la preparación anterior unirle las colitas y las conchitas, dejar cocinar rápidamente, unirle el perejil. Mezclar con el arroz, formar una colina en una fuente, rociar con las arverjitas previamente calentadas.