

CAMARONES A LA ARMORICAINE

Ingredientes

1 kilo de camarones
100 gramos de mantequilla
2 cebollas picadas
4 tomates pelados y cortados sin semilla
1 latita de salsa de tomates
1 copa de vino blanco seco
1 copa de Cognac
ramillete compuesto
sal y pimienta blanca
jugo de limón
extracto de carne
1 cucharadita pimienta de Cayena
Aji-nomoto

Preparación

Limpiar los camarones, las cabezas se sancochan en poca agua se pasan por la licuadora y se cuelean. En una cacerola se pone 2 cucharadas de mantequilla, se doran las cebollas se agregan los tomates, salsa de tomates, el extracto de carne, el vino, ramillete, se deja incorporar bien junto con la crema hecha de los cuerpos de los camarones. Se pone en una sartén 1/3 taza de aceite, se dora el diente de ajo se le agrega 1 cebolla chica cortada, las colas peladas, se saltan ligeramente se le agrega el Cognac y se prende, se deja arder 1/2 minuto tapando la sartén para apagar, se saca el ajo y las cebollas.

La salsa preparada anteriormente se cuele y se une con las colas, la pimienta de Cayena, y se deja hervir por 3 minutos.
Moldear el arroz en un molde de anillo presar bien, desmoldar sobre una fuente y verter en la cavidad el guiso, decorar con algunas colitas que se separaran previamente.

Nota: este plato puede sustituirse con langosta.

CAMARONES A LA CREMA

Ingredientes

3 yemas
2 cucharadas de agua fría
2 cucharadas de mantequilla
1 tarro de crema de leche
1 cucharada de whisky
sal, pimienta
1 cucharada de jugo de limón
1 kl de camarones
2 huevos duros
arroz blanco hecho de 2 tazas de arroz y 1/2 cajita de fideos cabello de angel
3 cucharadas de aceite

Preparación

Colóquese en una sartén el aceite y fríase los fideos hasta que estén doraditos. En un olla se coloca 2 cucharadas de mantequilla y 1 diente de ajo. Se dora, se saca el ajo y se le echa el agua, 2 1/2 tazas, se agrega el arroz bien lavado y los fideos, se deja granear al fuego lento (el agua para el arroz es la misma en que se hirvieron las cabezas de los camarones).

Salsa

Pelar las colas de los camarones, batir las yemas con el agua, hasta que estén espumosas, colocar al baño maría, batiendo siempre, antes que espese. Incorporarle la mantequilla derretida, el jugo de limón, sal y pimienta y batir hasta que espese. Añádase la cucharada de whisky, la crema batida y las colitas de los camarones sancochadas por solo 3 minutos, ya fuera del fuego. Moldéese el arroz y póngase la salsa en la cavidad y decórese con huevos duros y preñil.