

CAMARONES "A LA ROMANA"

Ingredientes:

3 docenas de camarones grandes 65 medianos.
1 corvina mediana.
1 limón.
2 cebollas.
Ají molido ó pimienta de Cayena.
4 cucharadas al ras de maizena.
6 huevos.
2 tomates.
100 grms. de parmesano.
1 apio blanco.
1/2 taza de crema líquida.
Sal y pimienta.
3 tazas de arroz.

Preparación:

Se limpian los camarones y sancochan agua con sal por 3 m'. Se apartan 12 para la decoración. El coral se guarda. Las cabezas se licuan y pasan luego por un tamiz bien fino.

Se cortan los filetes del pescado y acomodan en un pyrex con sal, pimienta y jugo de limón, pedacitos de mantequilla y 1/2 taza de agua durante 20 m' al horno (cubriendo con papel para que no se seque).

Se prepara el arroz con una cebolla picadísima, ají, agua, sal y arroz. Cuando esté graheado, se retira y mezcla 4 huevos batidos. Se endurecen 2 huevos para el adorno.

La salsa: se calienta el aceite y frie la cebolla bien picada, ají, tomate pelado y picado, el apio licuado, el cora disuelto, la crema de los camarones, el

"CAMARONES A LA ROMANA"

jugo del pescado donde se ha disuelto la maizena, un poco de colorante, se ve rifica la sazón y deja hervir por uno minutos, para añadirle, fuera del fuego la crema.
Se vacia el arroz en una fuente de pescado, dándole buena forma, encima van las colas de camarón y se vierte encima abundante salsa cubriéndolo todo, y se rocía con parmesano.
Alrededor se colocan los trozos de pescado intercalados con los camarones enteros y huevo duro en rájas.

1 apio blanco.
1/2 taza de crema líquida.
Sal y pimienta.
3 tazas de arroz.

Preparación:

Se limpian los camarones y sancochan agua con sal por 3 m'. Se apartan 12 para la decoración. El coral se guarda. Las cabezas se licuan y pasan luego por un tamiz bien fino.

Se cortan los filetes del pescado y acomodan en un pyrex con sal, pimienta y jugo de limón, pedacitos de mantequilla y 1/2 taza de agua durante 20 m' al horno (cubriendo con papel para que no se seque).

Se prepara el arroz con una cebolla picadísima, ají, agua, sal y arroz. Cuando esté graheado, se retira y mezcla 4 huevos batidos. Se endurecen 2 huevos para el adorno.

La salsa: se calienta el aceite y frie la cebolla bien picada, ají, tomate pelado y picado, el apio licuado, el cora disuelto, la crema de los camarones, el