

### ANILLO DE ARROZ CON CAMARONES

#### Ingredientes:

3 tazas de arroz.  
1 K. de camarones.  
3 cucharadas de mantequilla.  
6 " de harina (al ras)  
1 1/2 taza de caldo de camarones.  
1 1/2 " de leche evaporada.  
Polvo de Curry al gusto.  
Gotas de limón.  
1/2 taza de parmesano.  
Sal y pimienta.

#### Preparación:

Se prepara un arroz bien graneado y moldea en un molde de rosca.  
Se lavan los camarones y sancochan por 3 m'luego se pelan.  
En una cacerola se derrite la mantequilla añade la harina, el caldo y la leche, sazonando con sal y pimienta.  
(Se disuelve la cantidad suficiente de Curry en la leche)  
Se deja hervir por 1 m'.  
Se retira y agrega el queso y limón, agregando las colitas.  
Se llena la cavidad con esta salsa y espolvorea con perejil picado.

### ANILLO DE CAMARONES

#### Ingredientes

1 tarro de leche evaporada  
1 kl de camarones  
60 grs de queso parmesano  
sal  
6 huevos  
6 fondos de alcachofas  
10 galletas de soda grandes  
pimienta

#### Preparación

Separar las colas peladas de los camarones, cocinar en poca agua el resto de los cuerpos, licuarlos y colarlos, medir una taza de este líquido y mezclar con la leche, huevos ligeramente unidos los fondos de alcachofas, las colas crudas de camarón, galletas molidas, dejando un poco para espolvorear el molde, la mantequilla derretida, sal y pimienta, todo bien mezclado ya en molde de anillo enmantecado y espolvoreado con galleta a baño maría tres cuartos de hora m/m. Una vez listo se desmolda y se cubre con la siguiente salsa:

2 cucharadas de mantequilla se ponen al fuego, se le agrega 2 cucharadas de harina, luego una taza de líquido de los camarones y 1 taza de leche evaporada; se sazona con sal, pimienta y curry.