

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.