

ARROZ RELLENO CON CAMARONES

Ingredientes

3/4 kl de arroz
5 cabezas de cebolla medianas
3 ajíes verdes
2 cucharadas de ají mirasol molido
1 1/2 kl de camarones
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada de perejil picado
queso parmesano
4 huevos duros (3 para el relleno y 1 para adornar)

Preparación

Se limpian los camarones, se retira el coral y se aparta, las colitas también se retiran y se pelan. Los cuerpos se sancochan en agua con sal. Se guarda esta agua, para luego hacer con ella el arroz, y con otro poco de esa misma agua licuar los cuerpos sancochados, colando después de modo que quede una crema ligeramente espesa (Pasar varias veces por cedazo muy fino para que no pase la tierrita). Se pica la cebolla y los ajíes por separado todo bien finito. Se pone la cebolla en la sartén con un poco de aceite frío, se le rocía sal encima y se tapa la sartén. Unos 5 minutos para que sude, luego se destapa la sartén, se revuelve bien y se hace dorar un poco añadiéndole el ají verde picadito. Una vez que cocine este, se echa el ají mirasol molido. Debe quedar todo bien doradito. Entonces se le añade la crema de los cuerpos licuados, los corales disueltos y debe cocinar el aderezo en ese líquido hasta que espese. Al final se le agrega 1 cucharada de mantequilla, 1 cucharada de perejil picadito y las colitas de los camarones, picaditas crudas, reservando algunas enteras para el adorno. Los camarones deben hervir solo minutos, luego se retiran. El arroz se prepara con 1 ajo chico molido y en el agua en que sancocharon los cuerpos de los camarones,

disolviendo en esa agua un poco de los corales.

Se enmantequilla un molde grande con abundante mantequilla. El molde se adorna con perejil en ramas, rajitas largas de 1 huevo duro y colas de camarones sancochadas cortadas a lo largo en mitad y tiritas largas de ají verde que habrán sido sancochados por unos 5 minutos.

Armado del molde: una capa de arroz al fondo, otra de relleno, un poco de queso rallado; otra capa de arroz, otra de relleno, rajitas, redondelas de huevo duro. Se tapa con arroz y se rocía queso parmesano encima. Se calienta al horno unos 15 minutos antes de servir. Meter el molde tapado para que no se seque el arroz.