

CAMARONES A LA HINDU

Ingredientes

1 1/2 kl de camarones chicos
2 cebollas
2 tomates
3 manzanas
3 ó 4 cucharadas de polvo Curry
jugo de 1 limón
1/2 taza de aceite
sal, pimienta blanca
All-Spice
canela en polvo (1/4 ch)
harina para espesar
1 kilo de arroz

Preparación

Se limpian los camarones, se separa el coral, las colas se apartan crudas, y las cabezas se sancochan en poca agua despues se licuan y cuelan. Las cebollas se pican y se doran en aceite, se le agregan los tomates picados sin semillas y piel, las manzanas se cortan muy fino, el Curry, Canela y All-Spice; todos se deja hervir y despues se cuela, agregándole el coral disuelto en un poquito de agua, 2 cucharaditas de paprika y las colitas, solo se deja sobre el fuego 3 minutos, antes de servir se le agrega el jugo de limón. Se presenta con arroz blanco moldeado en molde de anillo y con Chutney de la India - 1/8 Kl de mani tostado y picado, 1/4 Kl de tocino picado y frito, 3 huevos duros picados, coco fresco rallado.

El arroz se prepara con el agua del coco.
(Sin ajo).

CAMARONES "A LA NEWBURG"

Ingredientes:

2 ó 3 K. de camarones.
Aceite.
1/2 paquete de mantequilla.
1/2 taza de Cognac.
1 taza de vino Sauternes.
1 " de crema de leche,
2 " de fumet de pescado.
Sal y pimienta.
Puréduquesa ó arroz graneado(1 K.)

Preparación:

Limpian los camarones, separar las colas (sin pelarlas) y saltarlas en mantequilla con un poco de aceite, ya cocidas se apartan. Se quita la grasa de la superficie y vierte el Cognac y "flambee", se sazona, añade el vino y deja "reducir", añadiendo el "fumet" de pescado. Se cubre y hierve por 1/4 de hora. Se liga la salsa con 50 grms. de mantequilla y une el coral diluido y colado, hirviéndose por unos m'. Se pelan las colas y se cubren con la salsa bien caliente.
Para preparar el "fumet" de pescado: Los cuerpos de los camarones se ponen en una olla con la cabeza de 1 pescado, 1 lt. de agua, 1/2 tz. de vino blanco seco, 1 zanahoria, 1 cebolla, bouquet garni y sal. Se hierve, espuma y deja cocer hasta reducirlo a la mitad, se cuela y utiliza.