

CAMARONES " A LA NEWBURG "

Ingredientes:

1 1/2 K. de camarones.
30 grms. de mantequilla.
2 decilitros de crema líquida.
2 " escasos de Cognac ó Jerez.
3 yemas.
Sal, pimienta y Cayena.
1/2 K. de arroz.

Preparación:

En una cacerola se pone la mantequilla a derretir y saltan las colas crudas de los camarones junto con el licor. Se cocinan por 3 m'.
Aparte se mezclan las yemas con la crema y agrega al preparado (sin que hierva) Se sazona y sirve de inmediato, acompañando de arrâz bien graneado.

5
CAMARONES "A LA MEXICANA"

Ingredientes

2 kls de camarones
2 cebollas
2 tomates
2 cucharadas harina
2 cucharadas vino o vinagre
6 cucharadas de ají colorado molido
1 cucharadita comino
1 tarro leche evaporada
sal y pimienta
aceite
1 kl de papas
6 choclos tiernos
3 huevos duros

Preparación

Se dora la cebolla en aceite, luego se le agrega el ají y comino, enseguida los tomates sal y pimienta. Aparte se separan las colas de las cabezas y estas se ponen a hervir con verduras y un poco de agua luego se licuan y se agregan al aderezo, junto con la harina, se deja incorporar un rato para añadirle el vino las colas crudas y finalmente la leche.

Se coloca la preparación en el centro de una fuente, se rodea de choclos desgranados, papas sancochadas y huevos duros.

Se espolvorea de perjil picado.