

### CAMARONES A LA POLACA

#### Ingredientes

2 1/2 kilo de camarones  
jugo de 4 naranjas  
1/2 taza de cebolla picada  
1/4 taza de apio  
2 pimientos frescos  
2 1/2 cucharadas de Sillau  
2 cucharadas de harina m/m  
1/2 taza de vino Sauternes  
mantequilla  
aceite  
1 kilo de arroz  
perejil  
sal y pimienta

#### Preparación

Se pelan los camarones, y las cabezas se ponen a hervir en agua con sal, se apartan las colas. Se pone mantequilla y un poco de aceite en una cacerola, se dora la cebolla, se agrega el apio. Una vez cocido se echa el jugo de las naranjas, se añade el Sillau, se sazona, se le agrega el coral cocido de los camarones y enseguida las rajitas de 1 pimiento para que sancochen pero que queden enteras, a continuación se vertirá la harina disuelta en un poco de jugo de naranja que se separó y el vino, se añaden las colitas crudas y se dejan hervir más o menos 3 minutos más.

Se hace un arroz blanco con mantequilla y agua con sal y se moldea en un molde de rosca grande, se presiona y desmolda poniendo encima tiritas del 2do pimiento que se separó. Se vierte la preparación en la cavidad y se sirve enseguida.

### CAMARONES REVENTADOS CON TOMATE (Para 6 personas)

#### Ingredientes

3 docenas de camarones grandes  
3/4 kl de tomates  
1 pimiento  
2 cucharadas de Catsup  
1 atado de cebollitas chinas  
1 dientes de ajo  
1 1/2 cucharadita de chuño inglés  
2 cucharaditas de azúcar  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharada de Sillau  
1 cucharadita de extracto de gallina (Mee Boan)

#### Preparación

Se les quita la cabeza a los camarones y se pelan las colas. Luego se lavan bien en agua con sal. Se escurren y se les raja haciéndoles una incisión en la parte superior. Los tomates se parten por mitad al través. Se les saca las pepitas y el jugo y se cortan en pedazos regulares. El pimiento se cortan en dos a lo largo. Se les quita el centro con su semilla y se le rebana en tajadas. Se pone en una sartén dos cucharadas m/m de manteca. Cuando esté bien caliente se echan en ella los camarones y se les dora ligeramente, (entonces es cuando se revientan debido a las incisiones) Se les saca y se les aparta. En la misma sartén se pone un poco más de manteca si es necesario y se echa por orden: el ajo hasta dorarlo, los tomates (que deben quedar los trozos enteros, los pimientos cortados, el azúcar y el catsup; por último los camarones ya fritos aparte. Se sazona con sal y con extracto de gallina, y se deja hervir unos minutos y enseguida se añade el chuño diluido en un poco de agua fría, y las cebollitas recortadas en pedazos de 4 cms. Se revuelve bien y en cuanto comience a espesar se retira del fuego y se sirve. (Las legumbres deben de quedar a medio cocer). El sillau se sirve aparte a voluntad). El ajo se retira una vez dorado.