

# Arroz con Camarones

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Arroz

**Agua de coco:** 1/2 Taza

**Aceite de achiote:** 3 cdas

**Caldo de camarón seco:** 1 Taza

**Cebolla Larga:** 2 Tallos

**Comino:** c/n

**Tomates:** 2 Unidades

**Sal:** c/n

**Leche de coco:** 1/2 Taza

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Camarón fresco:** 100 Gramos

**Cilantro:** c/n

**Ajo:** 2 Dientes

**Cebolla Morada:** 1 Unidad

**Arroz grano largo:** 1 Taza

### Salsa

**Agua:** 4 Tazas

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Camarón seco:** 2 Tazas

## Preparación de la Receta

### Salsa

- *Hervir* la *zanahoria* en cubos en el agua y cuando esté tierna agregar los **camarones** secos y dejar al fuego suave hasta que se hidraten.
- Licuar, colar y reservar.

### Arroz

- *Saltear* en sartén con aceite de *achiote*, cebolla larga, *pimiento* rojo, *ajo* -todo picado- por unos minutos.

- Agregar *cebolla* morada picada y una vez rehogado añadir *tomate* cubeteado sin piel ni semillas.
- Cocinar hasta el *tomate* se ablande por completo.
- Lavar el **arroz**, agregarlo al sofrito, mezclar y transparentar el **arroz**.
- Incorporar el caldo de *camarón* seco, agua de coco, leche de coco, *condimentar* con *comino* y sal.
- Cuando comience a *hervir* y a reducir incorporar *camarón* fresco, tapar y terminar la cocción del *arroz* a fuego medio.
- Servir con *cilantro* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-camarones>