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