

# Moqueca de camarones

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Limón sutil:** 2 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite de dendé:** 50 cc

**Camarones:** 16 Unidades

**Cilantro:** 10 Cantidad necesaria

**Tomates:** 4 Unidades

**Leche de coco:** 400 cc

## Salsa

**Sal:** A gusto

**Cebolla:** ½ Unidad

**Tomate:** 1 Unidad

**Limón sutil:** 1 Unidad

**Aceite De Maíz:** 50 cc

**Chile:** 1 Unidad

**Cilantro:** 1 cda.

## Varios

**Arroz:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y corte en pluma.
- Exprima los limones.
- Pique el *cilantro*.
- Pele el *tomate* y corte en cubos pequeños
- Pele los **camarones**, elimine la cabeza, cola y vena del *lomo*.
- En una cazuela de barro disponga los *camarones* rocíe con el *jugo de limón*, sal, pimienta,
- Cubra con la leche de coco y deje *marinar* durante 20 minutos.
- Sin mezclar añada el *tomate*, el *cilantro* y la *cebolla*.
- Rocíe con el aceite de dendé.
- Cocine directamente en la cazuela a fuego medio durante 8 minutos aproximadamente.

## Salsa

- Exprima el *limón*.
- Pele el *tomate* y corte en cubos pequeños.
- Pique el *chile*, la *cebolla* y el *cilantro*.
- En un bowl mezcle la *cebolla*, el *chile*, el *tomate*, el *jugo de limón*, sal y aceite.

## Presentación

- Sirva directamente en la cazuela.
- Acompañe con la salsa y *arroz blanco*.

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