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