

ARROZ CON CAMARONES



Ingredientes

- 2 Kilos de camarones pelados
- 1 Libra (1/2 kilo) arroz
- 1 Zanahoria grande
- 1 Lata arvejas
- ½ Libra de habichuelas
- 3 Tomaticos chontos
- ½ Taza de cilantro picado
- ½ Taza cebollín picado
- ½ Taza o menos apio picado

Preparación

Se cocinan los camarones en agua con ajo, sal y color por 10-15 min, se escurren y reservan. El agua se reserva aparte. En esa agua, se hace el arroz de la manera normal. Se hace un guiso (sofrito) con:

- 1 Zanahoria grande rallada
- 1 Lata de arvejas
- ½ Libra habichuela picada
- 3 Tomates chontos (pequeños) picados
- Mantequilla suficiente

Se revuelve el sofrito con los camarones. Aparte, se revuelven el cilantro, el cebollín y el ajo, picados muy fino. Para Terminar se revuelve todo junto: se coloca en una olla el arroz por cucharadas o capas, alternando con los camarones en salsa y con el verde.

Se revuelve todo muy bien y se recalienta.