

ARROZ CON GAMBAS - CAMARONES

INGREDIENTES:

- 1 1/2 K Camarones, lavados pelados
- 2 dientes de ajo, machacados
- 2 cucharadas de aceite de canola o girasol
- 2 tazas de arroz grano largo
- 1 cebolla picada en cuadritos
- 1 pimienta, picado en cuadritos
- 2 tomates, pelados en cuadritos (sin semilla)
- 3 cucharadas de perejil picado finamente (y más para añadir al final)
- 1/2 taza de vino blanco
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Sazone los camarones con sal, pimienta, el ajo machacado, hervir suficiente agua en una olla grande, añada los camarones y hiérvalos por unos 2 minutos. Saque los camarones del agua, pero guarde 2 1/2 tazas del agua donde se cocinaron para luego cocinar el arroz.

Pele los camarones, guardando algunos sin pelar para utilizar como guarnición. Pique la mitad de los camarones y deje la otra mitad enteros. Preparar el arroz una taza con dos de agua de los camarones. En un sartén preferiblemente un Wok agregue el aceite y cebolla, pimienta, tomates, perejil, sal y pimienta. Cocine el refrito por unos 10 minutos, revolviendo de vez en cuando. Añada el vino blanco al refrito y cocine por 5 minutos más, agregue los camarones picados con el arroz, que aun se está cocinando, y cocine a fuego lento hasta que el arroz esté listo. Añadir los camarones enteros y mezclar bien. Rectificar la sal y espolvorear con perejil picado.