



ARROZ CON CAMARONES ESTILO CAJÚN

	Porciones:	4
	Preparación:	30 minutos
	Dificultad:	Moderada
	Calorías:	350

INGREDIENTES:

- 2 tz. de Arroz Real Viejo
- 300 g. de camarones Real grandes, pelados y desvenados
- 4 tz. de caldo de pollo
- 1 cebolla, picada
- 1 pimiento rojo, picado
- 1 pimiento verde, picado
- 3 dientes de ajo, picados
- 2 tomates pelados
- 1 cda. de condimento cajún (puedes prepararlo mezclando pimentón dulce, comino, ajo en polvo, cayena, pimienta negra y sal al gusto)
- 2 cdas. de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Cebollines picados para decorar

PREPARACIÓN:

1. Enjuaga el arroz bajo agua fría y escúrrelo bien.
2. En una olla grande, calienta el aceite de oliva a fuego medio. Agrega la cebolla, los pimientos y el ajo picados, y saltea hasta que estén tiernos.
3. Añade los camarones y cocina hasta que se pongan rosados y bien cocidos. Retira los camarones de la olla y reservalos.
4. En la misma olla, agrega el arroz y el condimento cajún. Revuelve bien para que el arroz se impregne con el sabor del cajún.
5. Vierte el caldo de pollo y los tomates pelados. Lleva a ebullición y luego reduce el fuego a bajo.
6. Cubre la olla y cocina a fuego lento durante aproximadamente 15-20 minutos, o hasta que el arroz esté tierno y el líquido haya sido absorbido. Regresa los camarones a la olla y revuelve para combinarlos con el arroz.

TIP:

Si prefieres que tu arroz quede más suelto y separado, en lugar de cremoso, utiliza arroz Real blanco de grano largo.