



ARROZ CON CAMARONES

 **Porciones:** 2 a 3
 **Preparación:** 40 – 45 min

***** Dificultad:** Medio
 **Calorías:** 540

INGREDIENTES:

- 1 funda de 454 g de Camarones Real pelados y desvenados
- 3 tazas de arroz blanco Real
- ½ litro (2 tazas) de agua
- 3 cucharadas de achiote
- 1 cebolla colorada mediana
- 1 pimiento verde
- ½ pimiento rojo

- 4 dientes de ajo
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- 1 zanahoria mediana
- ½ taza de arvejas (pueden ser congeladas)
- 2 cucharadas de cilantro o perejil finamente picado
- 3 cucharadas de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIONES PREVIAS:

1. Cortar la cebolla en julianas, los pimientos y la zanahoria en brunoise. Reservar.
2. Picar finamente el ajo y reservar.
3. Picar finamente el cilantro y reservar.
4. Lavar bien el arroz y escurrir.
5. Opcional: se puede enfriar la mantequilla y cortarla en cubos.

PREPARACIÓN FINAL:

1. En una sartén amplia o en una olla, calentar el achiote.
2. Añadir la cebolla, los pimientos, el ajo y sofreír a fuego medio hasta que la cebolla se ablande.
3. Agregar la pasta de tomate y cocinar 1 minuto removiendo bien. Verter el relleno sobre la base.
4. Incorporar el arroz lavado y mezclar para que se impregne del refrito.
5. Verter el agua, añadir sal y pimienta al gusto.
6. Cuando el líquido rompa hervor, agregar la zanahoria y las arvejas distribuyéndolas uniformemente.
7. Bajar el fuego al mínimo, tapar parcialmente y cocinar por 10 minutos sin mover.
8. Añadir los camarones repartidos por encima y continuar cocinando 5 minutos más o hasta que el arroz esté al dente y el líquido se haya absorbido casi por completo.
9. Apagar el fuego, tapar, agregar el cilantro y dejar reposar 5 minutos antes de servir.

TIP:

1. No remuevas el arroz una vez agregada el agua: así obtendrás una textura más firme y ligeramente tostada en la base, como en una paella tradicional.
2. Puedes añadir un poco de fondo de camarón o mariscos en lugar de agua para potenciar el sabor.
3. Decora con cebollín picado o gajos de limón si lo deseas.
4. Si deseas un toque más gourmet, añade ¼ de taza de vino blanco seco al sofrito justo después de agregar la pasta de tomate, y deja que se evapore el alcohol antes de incorporar el arroz.

SIGUE NUESTRAS REDES



@alimentosrealoficial



@AlimentosRealOficial



Alimentos Real Oficial



@alimentosrealec



@alimentosrealoficial