



ESTOFADO DE CAMARÓN

Tiempo de preparación: 15 minutos

Número de comensales: 4 personas

INGREDIENTES

- 1 tomate
- 1 pimienta
- 1/2 cebolla colorada
- 1/2 cebolla blanca
- 1/2 libra de alverjas
- 2 libras de camarones
- 1 diente de ajo
- 1/2 cucharadita de achiote
- 1/2 cucharadita de comino
- Sal al gusto

Si aumenta o disminuye el número de personas a servir, solo resta o aumenta de forma proporcional la cantidad de ingredientes.

Si te gustó esta receta, consigue muchas más en www.barromanabita.com

PREPARACIÓN

1. Pelar los camarones y desvenarlos. En agua hirviendo poner a cocinar la alverja hasta ablandar.
2. Calentar aceite en un zarten hondo (wok) y mientras picar las verduras, a la manera de su preferencia (alargadas, cuadradas, etc).
3. Echar las verduras picadas en el zarten, con el ajo triturado y achiote. Tapanlo y que cocine a fuego lento.
4. Esperar unos 3-5 minutos hasta que se vuelva jugoso, no demasiado tiempo pues podría researse los ingredientes.
5. La alverja una vez que ablandó se sierne y se la coloca en el zarten con los demás ingredientes.
6. Lavar los camarones, escurrirlos y en un recipiente aparte revolverlos con comino y sal.
7. Integrar los camarones con el resto de ingredientes, cocine tapado a fuego lento por 5 minutos y apague el fuego.

IMPORTANTE ACOMPAÑANTES

El camarón no debe sobrepasar los 5 minutos de cocción, sino se endurece. Acompáñelo con arroz y ensalda para más placer en su paladar.

