

GUACHO DE GUANDU Y CAMARONES SECOS

Ingredientes:

2 tazas de arroz  
1 lata de guandú  
2 sobres de camarones chicos secos  
1 lata de sopa de crema de mariscos (o sobre de mariscos Maggi)  
6 tazas de agua ( o 7 tazas)  
3 cucharadas de Salsa Maggi  
2 cucharadas de Salsa Inglesa  
1 cebolla mediana  
1 ajie  
1 cucharadita de orégano  
3 ajos  
Pimienta al gusto  
2 cubitos de pollo  
1 ramita de apio  
1 ramita de perejil  
2 tomates medianos  
1/4 de margarina

Procedimiento:

Ponga a hervir los camarones secos en agua hasta que ablanden.

Aparte frie el arroz hasta que dore, luego le agregas los camaroncitos secos, con su agua, la sopa de crema de mariscos, los cubitos, las cucharadas de Salsa Maggi e Inglesa y el agua indicada, tápelo y cocínelo hasta que esté el arroz.

En una sartén sofríe en margarina, la cebolla, tomates, apio, perejil, oregano y luego se lo agregas al arroz. Pruébalo para ver si está bien de sal. Sírvelo caliente.

NOTA: Este guacho lo puedes variar si gustas usando leche de coco (en vez de agua) y también camarones frescos (1 libra) en vez de los camarones secos. Lleva picante al gusto.