

ARROZ CON CAMARONES Y COCO

Ingredientes

- 3 tazas de arroz
- 3 libras de camarones
- 3 cebollas
- 2 cubitos Maggi
cebollina, culantro, perejil, tomates, ajo, apio
- 1 coco (el agua de coco, el agua de los camarones y salsa inglesa al gusto)

Procedimiento

Primero sancochas los camarones, los pelas y guardas el agua para cocinar el arroz.

Ahora fríe el arroz junto con los ingredientes arriba, cuando están fritos le agregas el agua de los camarones, los camarones, la salsa china, los cubitos Maggi, salsa inglesa, y el agua de coco. Pruébalo para ver si está bien de sal, déjalo secar, le bajas la mecha hasta que se cocine.

Nota: El día anterior:

Para poder despegar fácilmente el coco de su parte dura (cáscara) pones el coco directamente sobre la estufa con el fuego mediano o alto, virándose a medida que va rajándose. Ahora con un cuchillo de cocina empieza a sacar el coco y luego lo rallas.

Cuando todo el coco está rallado le agregas las tazas de agua necesaria (ahora te lavas bien las manos), empieza a exprimirlo pasando esta agua por un colador (puedes usar cualquier colador grande). Ya puedes agregárselo al arroz, junto con el agua donde cocinaste los camarones.