

CHUPE PERUANO

Ingredientes

- 1 corvina frita en mantequilla
- 2 libras de camarones grandes
- 2 sobres de camarones secos
- 1 papa por persona cocida
- 1 pedazo de maíz nuevo por persona
- 1/2 taza de arroz crudo
- 4 ajíes verdes
- 2 cebollas grandes
- 2 tomates grandes
- pimienta, aceite de oliva
- 1 litro de leche de vaca

Procedimiento

Se hierven los camarones y los camaroncitos secos por separados. Se cuecen las papas y las mazorcas separadamente.

El pescado se frie en aceite o mantequilla sin enharinarlo. Se frien las cebolla, los tomates, finamente picados con los ajíes verdes y las especias en el aceite de oliva y luego se agregan los caldos de las dos clases de camarones.

Se cocinan por 20 minutos y luego se agrega la 1/2 taza de arroz cocido y se deja hervir hasta que se ablande.

Para servirse se coloca en cada plato un trozo de corvina, una papa y un pedazo de maíz. Antes de servir el caldo se agrega un litro de leche previamente hervida.

Nota: Si se desean en vez de echarle 1/2 taza de arroz se le puede poner 1 taza.