

Camarones al Coco

Ingredientes:

- 1 kilo de camarones sin concha y limpios.
- 1 cebolla grande cortada en rodajas finas.
- 1 pimentón verde mediano cortado en tiras finas.
- 4 cucharas de sopa de aceite de oliva
- 1 limón exprimido.
- Sal y pimienta al gusto.
- 1 cucharada de aceite de dendé (opcional).
- ½ taza de leche de coco.
- 1 cucharada de cilantro picado finamente.
- 1 cucharada de perejil picado finamente.



Preparación:

Paso 1: En una olla colocar los camarones formando una capa. Luego la cebolla en por encima de los camarones, por encima de esta los pimentones y de ultimo el perejil.

Paso 2: Regar las capas con aceite de oliva y el jugo de limón. Sal y Pimienta al gusto. Dejar descansar por 30 min.



Paso 3: Llevar la olla al fuego medio por unos 10 min sin mezclar nada.

Paso 4: Añadir la leche de coco y dejar hervir.

Paso 5: Agregar el aceite de dendé (opcional) y el cilantro y retirar del fuego.

Servir con arroz blanco.