

## Camarones en Crema de Apio



### *Ingredientes*

800 grs. de camarones sin piel y limpios.  
½ kg. de apio venezolana, pelados y cortados (arracacha, mandioquinha).  
1 pimentón rojo picado.  
1 pimentón amarillo picado.  
4 tomates medianos picado.

### *Preparación*

Paso 1: Preparar el consomé de vegetales según la receta, agregando a esta el apio cortado.  
Paso 2: Mientras se cocina el apio en el consomé, sofreír la cebolla con los pimentones en aceite de oliva hasta

1 cebolla grande.

1 lata de leche de coco.

1 receta de consomé de vegetales.

Hojuelas de ají picante (al gusto).

1 rama de cilantro.

Aceite de oliva

Aceite de Dende si lo consigues donde vives.

que este suave. Luego añadir el tomate. Y dejar sofreír por unos 10 min.

Paso 3: Cuando el apio este suave verter en el procesador de alimentos o en la licuadora con el sofrito de cebolla, pimentón y tomate y la leche de coco.

Procesar bien hasta obtener una crema suave.

Paso 4: Transferir la crema a una olla y condimentar con ají, sal y pimienta al gusto. Dejar cocinar por unos 15 min.

Paso 5: Es importante entender que los camarones tienen ser añadidos 15 min antes de servir, pues estos se cocinan muy rápido. Cuando lo prepare, la crema la elabore de un día para el otro y unos 15 min antes de servir añadí los camarones. Revolviendo de vez en cuando hasta el término de los 15 min, apague el fuego. Ellos se siguen cocinando pues la crema esta muy caliente.

Paso 6: Lo serví acompañado de arroz blanco y cilantro picado.

Programando la Vida