



4 A 6
PORCIONES

Ingredientes:

- 1 ½ lb. (680 gr) de camarones crudos, pelados
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de aceite
- ½ taza de cebolla amarilla, picada
- 5 dientes de ajo, picados
- 1 ½ taza de granos de maíz (de mazorca o de lata)
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 1 taza de leche evaporada
- 115 g de queso feta (o algún otro queso desmoronado)
- 1 limón
- Cilantro fresco

CAMARONES CON MAÍZ CREMOSO

Instrucciones:

1. En una sartén grande, calentar el aceite, agregar los camarones y espolvoréalos con pimentón en polvo y sal. No abarrotar la sartén (es posible que tengas que cocinar en 2 tandas).
2. Cocinar los camarones, voltearlos una o dos veces, a fuego medio hasta que adquieran un color rosado, aproximadamente de 3 a 4 minutos en total. Retirar los camarones de la sartén.
3. En la misma sartén, agregar 1 cucharada de aceite, la cebolla picada y el maíz, el pimentón ahumado, sal y pimienta al gusto, mezclar y cocinar por 3 minutos a fuego medio, revolviendo ocasionalmente, hasta que se ablanden y comiencen a dorar.
4. Añadir el ajo picado y cocinar por 1 minuto más, revolviendo ocasionalmente, a fuego medio. Para que no se queme, reducir el fuego si es necesario.
5. Incorporar la leche evaporada y la mitad del queso feta desmenuzado, mezclar y cocinar a fuego lento, hasta que el queso se derrita.
6. Añadir el jugo de medio limón, regresar los camarones a la sartén, mezclar bien, y decorar con cilantro picado y el resto del queso feta. Disfrutar y ser feliz.