



# ARROZ CON CAMARONES



  
Preparación  
60 min

  
Cocción  
25 min

  
Porciones  
4

## INGREDIENTES

2 tazas de Arroz Doña Pepa  
2 libras de camarón lavados y limpios 2 dientes de ajo  
6 cucharadas de aceite  
3 cucharadas de mantequilla  
1 cebolla cabezona picada en cuadrillos pequeños  
2 tomates pelados pequeños

1 cucharadita de achiote  
½ taza e vino blanco (opcional)

## PREPARACIÓN

Cocina la mitad de los camarones en suficiente agua con sal hasta que tomen un color rosado, reserva el agua donde se cocinaron.

La otra mitad sofríela hasta que estén dorados.

Aparte pon aceite con achiote para que tome color, reserva un poco para cocinar el arroz y la otra parte para realizar un sofrito con la cebolla, el ajo y el tomate. Cuando este listo adiciona vino blanco y deja reposar unos minutos.

Adiciona a ese sofrito el arroz y deja sofreír unos minutos mas, luego adiciona 6 tazas de agua el agua donde se cocinaron los camarones previamente, deja cocinar y 10 minutos antes de que el arroz este adiciona los camarones y despeina un poco el arroz.

Para servir puedes espolvorear un poco de perejil finamente picado.

- EL -  
ARROZ  
QUE HACE  
MÁS QUE  
LOS DEMÁS