



## Arroz con Camarones

### Description

The colours in this dish are so wonderful and it is a dish very easy to cook, it can make an impressive party main course.

### Arroz con Camarones or Rice with Prawns (English version below)

Tiempo preparacion: 10 minutos

Tiempo de coccion: 30 minutos

#### Sirve 6 a 8 porciones

- 500 gramos de Camarones precocidos.
- 1 cubo de caldo de gallina
- 1 cucharadita de triguisar o adobo completo.
- 4 tazas de agua
- 2 tazas de arroz.
- 200 gramos de Alverjas desgranadas
- 250 gramos de granos de mazorca.
- 1 pimenton rojo
- 50 mililitros de aceite de girasol o de oliva.
- 1 cucharada de triguisar o adobo completo.
- 1 ajo finamente picado o una cucharadita de pasta de ajo.
- Sal y pimienta al gusto.

#### Preparacion

1. En una olla mediana poner el agua, el ajo, triguisar y sazonar con sal y pimienta.
2. Añadir el arroz, con el resto de los ingredientes y mezclar bien. Excepto los camarones.
3. Dejar cocinar a fuego medio bajo hasta que el arroz seque bien.
4. Luego añadir los camarones y revolver otra vez cuidadosamente.
5. Se puede servir con ensalada, verde cebolla roja y salsa de aguacate.

#### Nota:

Añadir un poco mas de agua y aceite al arroz, si es necesario.  
Se puede colocar el arroz y decorar con los Camarones

### Rice with Prawns (English version)

### Ingredients for 6 to 8 portions

- 500 grams of cooked Prawns.
- 1 Chicken stock cube.
- 4 pints water.
- 2 pints of rice.
- 200 grams garden peas.
- 250 of sweet corn.
- 1 red pepper
- 50 ml sunflower oil or olive oil.
- 1 tbsp all-purpose seasoning or paprika.
- 1 clove garlic, minced or a tbsp of garlic paste.
- Salt and pepper.

### Preparation

1. In a medium size saucepan boil the water, garlic, the all purpose seasoning and add salt and pepper.
2. Add the rice with the remaining ingredients and mix well. Except the prawns.
3. Let cook over medium low heat until the rice is dry.
4. Add the prawns and mix well.
5. Serve with lettuce, onion and tomato and Avocado sauce

### Note:

Add a little of oil over the rice, if necessary.  
You can put the prawns on top of the rice.