



## Arroz con Chorizo y Camarones

### Description

This is a simple and easy recipe, perfect for any midweek meal. Colourful and really tasty like many of our latin foods.

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

#### Ingredientes

- 500 gramos de camarones precocidos.
- 2 chorizos tajados en rodajas
- 1 cubo de caldo de gallina
- 1 cucharadita de adobo completo.
- 2 tazas de agua
- 2 tazas de arroz
- 1 gajo de cebolla verde finamente picado
- 50 mililitros de aceite de girasol o de oliva.
- 1 ajo finamente picado o una cucharadita de pasta de ajo.
- Sal y pimienta al gusto.

#### Preparacion

1. En una olla mediana poner el aceite, chorizo, cebolla, ajo y freírlos ligeramente.
2. Agregar el agua, el adobo completo, caldo de gallina y sazonar con sal y pimienta.
3. Añadir el arroz y mezclar bien.
4. Dejar cocinar a fuego medio bajo hasta que el arroz seque bien.
5. Luego añadir los camarones y revolver otra vez cuidadosamente.
6. Cocine por 10 minutos mas.
7. Servir Caliente.

### Rice with Chorizo and Prawns (English version)

#### Ingredients

- 500 grams of cooked prawns
- 2 chorizos sliced ??chopped
- 1 chicken bouillon
- 1 teaspoon all purpose seasoning
- 2 cups water
- 2 cups rice

- 1 clove of finely chopped green onions
- 50 ml sunflower oil or olive oil
- Minced garlic or 1 teaspoon garlic paste
- Salt and pepper to taste

### **Preparation**

1. In a medium saucepan put the oil, chorizo??, onion, garlic and fry lightly.
2. Add water, full adobo, chicken broth and season with salt and pepper.
3. Add the rice and mix well.
4. Cook over medium low heat until the rice dry.
5. Then add the shrimp and stir again carefully.
6. Cook 10 minutes more.
7. Serve hot.