



Arroz con Mariscos y Coco

Description

The colours are always wonderful in the Caribbean Cuisine. Those who like sweet and salty flavours together will love this dish.

Arroz con Mariscos y Coco or Rice with Seafood and Coconut (English version below)

Tiempo preparacion: 10 minutos

Tiempo de coccion: 40 minutos

Sirve 6 a 8 porciones

- 500 gramos de Camarones precocidos.
- 4 parquetes de mariscos mezclado o Seafood mix
- 1 coco pelado y rallado
- 1lata de leche de coco.
- 1 cubo de caldo de gallina
- 1 cucharadita de triguisar o adobo completo.
- 2 tazas de agua
- 2 tazas de arroz.
- 200 gramos de Alverjas desgranadas
- 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, la leche de coco, el ajo, triguisar, caldo de gallina y sazonar con sal y pimienta.
2. Añadir el arroz, con el resto de los ingredientes y mezclar bien. Excepto los marisco y los camarones.
3. Dejar cocinar a fuego medio bajo hasta que el arroz seque bien.
4. Luego añadir los mariscos, camarones, el coco rallado y revolver otra vez cuidadosamente.
5. Cocine por 10 minutos mas.
6. Servir Caliente y añadir rodajas de limon

Rice with Seafood and Coconut (English version)

Ingredients for 6 to 8 portions

- 500 grams of cooked Prawns
- 4 parquets of Seafood mix
- 1 coconut peeled and grated.
- 1 can of coconut milk.
- 1 Chicken stock cube.
- 2 pints water.
- 2 pints of rice.
- 200 grams garden peas.
- 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, coconut milk, garlic, chicken stock cube, the all purpose seasoning and add salt and pepper.
2. Add the rice with the remaining ingredients and mix well. Except the seafood and prawns.
3. Let cook over medium low heat until the rice is dry.
4. Then add the seafood, the prawns, grated coconut and stir again carefully.
5. Cook for 10 minutes more.
6. Serve hot and add lemon slices.