



Camarones Endiabladados

Description

This is a Spanish -Caribbean recipe. I love the great fusion of flavours here, and for me the freshness makes it perfect.

Camarones Endiabladados or Deviled Prawns (English version below)

Ingredientes

- 500 gramos de camarones tigre.
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 taza de cebolla verde picada finamente.
- 1/4 taza de tomates picados finamente.
- 2 dientes de ajo picados.
- 1 cucharadita de aji o chile molido.
- 3/4 de cucharadita de sal.
- 1/4 cucharadita de adobo completo.
- 1/4 cucharadita de comino molido.
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco.
- 1/2 cucharada de pasta de ajo.

Preparacion

1. Lavar, quitar las venas y la cascara de los camarones pero dejando las colas.
2. Calentar 2 cucharadas de aceite en una cacerola a fuego medio.
3. Cocinar la cebolla, ajo, sal, adobo completo, el comino, aji o chile y tomate unos 2 minutos.
4. Añadir los camarones, jugo de limón y hervir suavemente, revolviendo ocasionalmente, hasta que la salsa esté espesa.
5. Cocer las camarones hasta que ya no estén transparentes, alrededor de 2 minutos por cada lado.
6. Servir con una ensalada, tajadas de limón.

Deviled Prawns (English version)

Ingredients Serves 2 portions

- 500 grams king prawns
- 2 spoons olive oil.
- 1/2 cup chopped spring onion finely chopped.

- 1/4 cup tomatoes finely chopped.
- 2 cloves garlic, minced.
- 1 teaspoon hot chili pepper
- 3/4 teaspoon salt.
- 1/4 teaspoon all purpose seasoning.
- 1/4 teaspoon ground cumin.
- 2 tablespoons fresh lemon juice.

Preparation

1. Clean and peel prawns but leave the tails.
2. Heat 2 tablespoons of oil in a saucepan over medium heat.
3. Cook onion, garlic, salt, all purpose seasoning, cumin, chili, and tomatoes for about 2 minutes.
4. Add the prawns, lemon juice and gently boil, stirring occasionally, until sauce is thick.
5. Cook the prawns until no longer translucent, about 2 minutes on each side.
6. Serve with a salad and slices of lemon.