



## Cayeye o Cabeza de Gato con Camarones

### Description

Cayeye or mote de guineo con queso is a typical dish from the Caribbean Coast, just in the banana zone of Magdalena. A variant is the Cabeza de Gato, which substitutes guineos for green plantain .

### Cayeye o Cabeza de Gato con Camarones or Green plantain with Prawns (English version below)

El Cayeye o Mote de guineo con Queso es un platillo típico de la Costa Caribe Colombiana, exactamente de la zona bananera del Magdalena. Una variante es la Cabeza de Gato, el cual reemplaza los guineos verdes por platanos verdes.

#### Ingredientes para 2 porciones

- 1 plátano verde o 2 guineos verdes
- 3 tomates rojos finamente picados
- 2 gajos de cebolla verde finamente picada
- 100 gramos de camarones
- 50 gramos de queso costeño, queso tipo feta o queso griego
- 1 cucharadita de condimento completo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 ajo finamente picado
- 2 cucharadas de perejil picado
- 50 gramos de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

#### Preparacion

1. Pelar los platanos y cortarlos en pedazos medianos.
2. Ponerlos en una olla con suficiente agua y cocinar por 20 minutos. Agregue el condimento completo, sal y pimienta al gusto.
3. Luego saquelos a escurrir y macere hasta que formen una masa suave.
4. Aparte en un sartén coloque el aceite y sofrite la cebolla ligeramente, luego añada el tomate y una cucharada de perejil. Sazone con sal y pimienta.
5. En otro sartén cocine los camarones en la mantequilla, ajo, perejil y sazone con sal y pimienta al gusto.
6. Para servir utilice un timbal y agregue primero el plátano, luego el queso rallado y el guiso o hogao. Agregue más queso por encima si se quiere.
7. Sirva los camarones con la salsa de mantequilla a un lado.

## Green plantain with Prawns (English version)

### Ingredients for 2 servings

- 1 green plantain
- 3 red tomatoes finely chopped
- 2 bunch of spring onions, finely chopped
- 100 grams of prawns
- 50 grams feta cheese
- 1 teaspoon all purpose seasoning
- 3 tablespoons of olive oil
- 1 garlic finely chopped
- 2 tablespoons chopped parsley
- 50 grams of butter
- Salt and pepper to taste

### Preparation

1. Peel the bananas and cut them into medium-sized pieces.
2. Put them in a pot with enough water and cook for 20 minutes. Add the all purpose seasoning, salt and pepper to taste.
3. Then take them out to drain and mash until they form a smooth dough.
4. Apart, in a pan place oil and saute the onion lightly, then add the tomato and a tablespoon of parsley. Season with salt and pepper.
5. In another pan cook the prawns in the butter, garlic, parsley and season with salt and pepper to taste.
6. To serve use a Timbale and first add plantains, then the grated cheese and the stew. Add more cheese on top if you want.
7. Serve the prawns with butter sauce aside.