



Encocado – Sudado de Camarón

Description

Encocado – Sudado de Camarón or Prawn's Stew (English versión below)

Ingredientes para 2 a 4 porciones

- 500 gramos de camarones
- 1 taza de leche de coco o usar 1 lata de leche de coco
- 3 gajos de cebolla verde o un atado de spring onions
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 250 gramos de tomate o una lata de tomates picados
- 1 cucharadita de jengibre fresco rayado
- 250 gramos de papa cortada en cuadritos
- 3 cucharadas de aceite
- ¼ de taza de albahaca finamente picada
- 1 cucharadita de orégano finamente picado
- 1 cucharadita de achiote, cúrcuma o azafrán
- 1 cucharada de poleo (opcional)
- 3 tazas de agua

Preparación

1. Lavar bien los camarones y desvenarlos.
2. Preparar la leche de coco. **(Ver nota)**
3. En un sartén colocar el aceite a calentar a fuego medio y sofreír las cebollas y el ajo. Cuando estén ligeramente dorados agregar el tomate y cocinar por unos minutos
4. Luego agregar el jengibre, agua y papa.
5. Cocinar a fuego medio alto hasta que la papa este blanda
6. Agregar los camarones, azafrán, albahaca orégano, poleo y la leche de coco.
7. Cocinar por 5 a 7 minutos y servir caliente.
8. Decorar con cilantro o perejil.

Nota: Preparar leche de coco

1. Perforar el coco con un utensilio punzante en la base donde esta los ojos y extraer el agua.

~~Reservar y partir el coco en pedazos con la ayuda de un mazo.~~

2. Pelar la parte carnosa del coco y cortarlo en cuadritos pequeños o tiritas.
3. Licuarlo con un poco de agua de coco, hasta que este espeso.
4. Colar el ripio o bagazo y repetir el anterior procedimiento una vez más, hasta obtener una consistencia espesa.

Prawn's Stew (English version)

Ingredients for 4-6 servings

- 500 grams of prawns
- 1 cup coconut milk or uses 1 can coconut milk
- 3 slices of green onion or a bunch of spring onions
- 1 clove garlic, finely chopped
- 1 white onion, finely chopped
- 250 grams of tomatoes or a can of diced tomatoes
- 1 teaspoon fresh ginger striped
- 250 grams of diced potatoes
- 3 tablespoons oil
- ¼ cup finely chopped basil
- 1 teaspoon finely chopped oregano
- 1 teaspoon annatto, turmeric or saffron
- 1 tablespoon of poleo (optional)
- 3 cups water

Preparation

1. Wash the prawns and de-vein.
2. Prepare coconut milk (see note)
3. In a frying pan, heat oil over medium heat and sauté the onions and garlic. When lightly browned add the tomato and cook for a few minutes
4. Then add ginger, water and potatoes.
5. Cook over medium high heat until the potato is tender
6. Add the prawns, saffron, oregano, basil, poleo and coconut milk.
7. Cook for 5-7 minutes and serve hot.
8. Garnish with coriander or parsley.

Note: Prepare coconut milk

1. Drill the coconut with a sharp utensil at the base where the eyes are, and remove the water. Cut the coconut into pieces with a mallet or hammer.
2. Peel the fleshy part of the coconut and cut into small squares or strips.
3. Blend it with a little coconut water, until thickened.
4. Strain the flesh and repeat the above procedure again, to a thick consistency.