



## Arroz Caribeño con Camarones-

### Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Vitamor
- $\frac{3}{4}$  de taza de caldo de vegetales
- 3 cucharadas de aceite Diana
- 2 cucharadas de cebolla roja finamente picada
- 2 cucharadas de cebolla blanca picada
- 1 diente de ajo machacado
- 2 tomates pelados, sin semillas y picados
- 1 ají dulce cortado en tiritas
- $\frac{1}{2}$  taza de pimentón picado
- $\frac{1}{2}$  cucharada de vinagre
- 1 libra de camarón crudo
- 1 taza de leche de coco
- 2 cucharadas de coco rallado
- Sal al gusto



### Preparación

1. Calienta el aceite Diana en un caldero y sofríe las cebollas, el ajo, el tomate, el ají y el pimentón rojo por 3 minutos.
2. Añade el vinagre y los camarones y saltéalos por 3 minutos. Retira los camarones de la olla y reserva.
3. Añade el arroz Diana Vitamor, condimenta con sal y vierte el caldo y la leche de coco. Cocina a fuego medio y cuando el líquido se haya evaporado y se comiencen a formar orificios en la superficie del arroz, agrega nuevamente los camarones, baja el fuego y tapa la olla. Cocina por 25 minutos más.
4. Cuando el arroz abra, revuelve un poco y agrega el coco rallado.
5. Sirve acompañado con patacón y cubos de aguacate.

¡Buen provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.