



Dificultad:  
Media



Porciones:  
5



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	681 Kcal
Proteínas:	34.4 g
Grasa Total:	38.2 g
Colesterol:	46 mg
H. de Carbono:	48.2 g
Fibra Dietética:	1,4 g
Sodio:	721 mg

## CAMARONES A LA INDIA CON ARROZ PILAF

### Ingredientes

Arroz

- 1 Cucharada de aceite
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Diente de ajo machacado
- 2 Tazas de arroz
- 4 Tazas de agua caliente
- Sal a gusto
- 1 Ramita de canela
- 3 Cucharadas de almendras partidas
- 2 Cucharadas de pasas corinto

Camarones

- 2 Cucharadas de aceite
- 2 Dientes de ajo cortados finamente
- 500 g de camarones limpios
- 1 Cucharadita de curry (picante)
- 1 Tableta de caldo de gallina MAGGI®
- 2 Cucharadas de coco rallado
- ¼ Cucharadita de jengibre en polvo
- 2 Tazas de leche entera
- 1 Cucharadita de maicena
- 1 Tarro pequeño de crema NESTLÉ®157 g

### Preparación

1.- Para el arroz calienta una cacerola con el aceite y la mantequilla, agrega el arroz y deja cocinar durante unos segundos removiendo de vez en cuando, hasta que tome temperatura. Vierte el agua de una vez y agrega la sal, remueve y de inmediato trasvasija la preparación a una budinera apta para horno.

2.- Cubre la superficie con las semillas, la rama de canela, las almendras y las pasas corinto. Tapa con papel metálico y lleva a horno pre-calentado a 170°C, hornea durante 25 minutos aproximados hasta cocer completamente sin remover y abrir la puerta del horno. Una vez listo, retira del horno y recién remueve para integrar bien con los otros ingredientes.

3.- Para los camarones, calienta un wok con el aceite y agrega el ajo, cocina hasta dorarlo, de inmediato agrega los camarones de una sola vez. Condimenta con el curry, coco rallado, jengibre y añade el caldo de gallina MAGGI®. Remueve rápidamente hasta avanzar la cocción de los camarones. De inmediato, disuelve la maicena en la leche entera y agrega al wok. Cocina hasta que hierva y espese la preparación, finalmente condimenta con un toque de pimienta y fuera del fuego agregar la crema NESTLÉ®. Una vez todo listo, sirve de inmediato y disfruta.

#### Nota

Para dar mayor sabor al arroz, puedes reemplazar la sal por un caldo de verduras MAGGI®

