



## Arroz con **camarón y coco**

*Recetas  
Ecuatorianas*

### Ingredientes:

- 600 g de camarones crudos, pelados y desvenados
- 1 cebolla paiteña mediana finamente picada
- 1 pimiento verde picado en dados
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 tomate picado fino sin piel y sin semillas
- 6 cucharadas de aceite
- 800 g de arroz Gustadina
- 1/2 vaso de leche de coco
- Sal
- Pimienta
- Comino

### Preparación:

1. En la olla, coloque el aceite, caliente y agregue los camarones.
  2. Sofría hasta que estén rosados.
  3. Agregue la cebolla, el pimiento, el perejil, el tomate, sal, pimienta y comino.
  4. Sofría nuevamente.
  5. Agregue el arroz Gustadina al sofrito.
  6. Vierta agua hirviendo suficiente hasta cubrir el arroz.
  7. Cuando esté seco y a punto de reventar, agregue la leche de coco.
  8. Antes de servir agite con un tenedor la preparación para soltar los granos.
- Sirva acompañado de maduros fritos, espolvoreado con el perejil picado y tajitas de limón.