

## PLATO DE FONDO

# CHUPE DE CAMARONES Y CURRY



### Ingredientes:

- 4 marraquetas
- 1 lata de leche de coco
- 1 lata de leche evaporada
- Aceite de oliva
- 1/2 cebolla
- 1/2 pimentón en cubos
- Pimienta
- 1 cucharada de curry
- 1 cucharada de cúrcuma
- 1/2 cucharadita de cardamomo
- 1 kilo de camarones pelados y crudos
- 2 cucharadas de queso crema
- 150 gr queso mantecoso

### Preparación:

- Poner en un bowl 4 marraquetas, 1 lata de leche de coco más 1 lata de leche evaporada, reposar.
- Poner un sartén aceite de oliva, 1/2 cebolla, 1/2 pimentón en cubos , sal y pimienta y cocinar hasta que la cebolla esté transparente. Agregar 1 cucharada de curry, 1 cucharada de cúrcuma más 1/2 cucharadita de cardamomo y cocinar hasta que salga mucho olor a las especias. Agregar al bowl con el pan en remojo y procesar.
- Poner la mezcla en el mismo sartén y cocinar revolviendo hasta que espese (3 o 4 minutos después de hervir se siente más espeso) . Agregar 1 kilo de camarones pelados y crudos, lo más grande que encuentres. Cocina hasta que se pongan rojos. Agrega 2 cucharadas de queso crema más 150 grs de queso mantecoso o el que más te guste.
- Poner el chupe en pocillos y rallar más queso por arriba. Llevar al horno hasta que burbujee y se dore.

