

PLATO DE FONDO

ORZOS “CALDOSOS” CON CHAMPIS Y CAMARONES

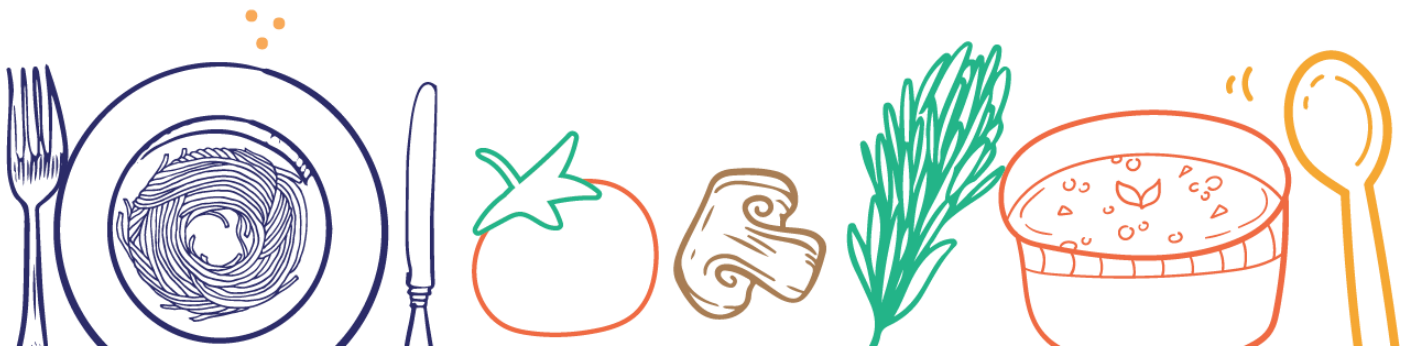


Ingredientes:

- Aceite De Oliva
- 1 cebolla
- 1/2 pimentón
- 1 zanahoria
- 200 grs de champiñones
- Sal de mar
- Pimienta limón
- Ajo en polvo
- Paprika
- Aliños que más te gusten
- Orzos
- 1/2 taza de vino blanco o espumante
- 1 tarro de una rica salsa de tomates
- Agua o caldo
- 1 kilo de camarones
- 1/2 taza de queso mantecoso o Chanco
- Cibulette y más queso rallado

Preparación

- Poner en un sartén grande aceite de oliva + 1 cebolla grande picada en cubos + 1/2 pimentón + 1 zanahoria + 200 gr de champiñones + sal de mar + pimienta limón + ajo en polvo + paprika + los Aliños que más te gusten.



- Cocinar hasta que la cebolla esté transparente y agregar una taza de Orzos (lo encuentras en supermercados o en Emporio de comida) mezclar todo y agregar 1/2 taza de vino blanco o espumante y cocinar hasta que ya no veas líquido en el sartén.
- Agregar 1 tarro de una rica salsa de tomates + el agua o caldo hirviendo necesario para cubrir por completo todos los ingredientes por aproximadamente 1 cm. dejar cocinar 15 minutos o hasta que la pasta esté al dente.
- Agregar 1 kilo de camarones pelados, desvenados y limpios (están listos cuando se ponen rojos) + 1/2 taza de queso mantecoso o Chanco + una buena cantidad de queso parmesano rallado.
- Dejar reposar un par de minutos y servir con cibulette y más queso rallado.

