

PLATO DE FONDO

ARROZ CON CHOCLO Y CAMARONES



Ingredientes:

- 2 tazas de arroz graneado
- 400 g de choclo cocido
- 1/2 pimentón (usa varios colores)
- 2 cebollines
- 2 o 3 cucharadas de mayonesa
- 1 kilo de camarones grandes

Preparación

- Poner en una fuente 2 tazas de arroz graneado previamente +400 g de choclo cocido (usé congelado) +1/2 pimentón (usa varios colores) + 2 cebollines en cubitos con lo verde incluido + 2 o 3 cucharadas de mayonesa (más o menos según tu gusto) + 1 kilo de camarones grandes cocidos.
- ¡Mezclar y disfrutar!
- VERSIÓN VEGGY: cambia los camarones por champis salteados.

