

Camarones y sémola

4 porciones

Ingredientes

1 taza de sémola (harina de maíz)
4 1/2 tazas de caldo de verduras o pollo
1/2 taza de queso cheddar fuerte, rallado
3 cebolletas, finamente picadas

1 libra de camarones pelados y desvenados
1 cucharada de mantequilla o aceite vegetal
1 cebolla mediana, picada
1 chile dulce, picado
2 tallos de apio, picados
2 dientes de ajo, finamente picados
1 chile verde, finamente picado (opcional)
1 tomate, picado



Preparación

- Hierva el caldo en una olla mediana, luego baje el fuego a bajo y lentamente vierta la harina de maíz mientras revuelva energéticamente con una cuchara de madera. Revolver mientras se vierte es fundamental para mantener la sémola cremosa y suave—¡sin grumos! Una vez que la sémola vuelve suave y espesa, tape la olla con la cuchara aún adentro para dejar que el vapor pueda escapar.
- Deje que la sémola se cocine mientras prepare el resto de la comida, revisando de vez en cuando para revolverla. El tiempo total de cocción debe ser aproximadamente 25 a 30 minutos.
- Mientras tanto, prepare los camarones y las verduras. Agregue la mantequilla o el aceite a una sartén grande a fuego medio y deje que se caliente. Agregue la cebolla, el chile dulce y el apio. Saltee hasta que la cebolla esté transparente, aproximadamente 2 minutos. Agregue el ajo así como el chile verde si le gusta picante. Deje que todo se cocine un minuto más. Agregue el tomate y cocine durante 3 a 4 minutos, hasta que el tomate suelte su jugo y las verduras parezcan una salsa espesa con trozos.
- Agregue un chorrito de agua para mantener todo líquido, luego agregue los camarones. Cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que los camarones estén rosados por todas partes. Agregue sal y pimienta al gusto.
- Una vez que la sémola esté lista, retírela del fuego y agregue el queso y la mayoría de las cebolletas, luego revuelva. Sirva la sémola en tazones y cubra con los camarones, las verduras y algunas cebolletas más.

