

Креветки с кукурузной кашей

4 порции

Вам понадобится:

1 стакан кукурузной крупы
4 1/2 стакана овощного или куриного бульона
1/2 стакана тертого острого чеддер
3 мелко нарезанных лука

1 фунт очищенных и разделанных креветок
1 столовая ложка сливочного или растительного масла
1 средний нарезанный лук
1 болгарский перец нарезанный
2 стебля нарезанного сельдерея
2 зубчика чеснока мелко нарезать
1 зеленый перец чили, мелко нарезанный (по желанию)
1 нарезанный помидор



Приготовление

- Доведите бульон до кипения в кастрюле среднего размера, затем уменьшите огонь до минимума и медленно всыпьте кукурузную муку, быстро помешивая деревянной ложкой. Когда смесь станет гладкой и густой, закройте кастрюлю крышкой, не вынимая ложки, чтобы пар мог выходить.
- Готовьте крупу, пока вы готовите остальные ингредиенты, время от времени проверяя перемешивая ее. Общее время приготовления должно составлять 25-30 минут.
- Тем временем подготовьте креветки и овощи. Добавьте сливочное масло или растительное масло в большую сковороду, разогрейте на среднем огне. Добавьте лук, перец и сельдерей. Обжаривайте примерно 2 минуты, пока лук не станет прозрачным. Добавьте чеснок, зеленый перец чили, если любите острые блюда. Пусть все готовится еще минуту. Добавьте помидор и готовьте 3 или 4 минуты, пока не выделится сок, а овощи не станут похожи по консистенции на густой соус.
- Добавьте немного воды, а затем добавьте креветки. Готовьте, периодически помешивая, пока креветки не станут розовыми. Добавьте соль и перец по вкусу.
- Когда крупа будет готова, снимите ее с огня, добавьте сыр и большую часть зеленого лука, затем перемешайте. Перелейте крупу в миски и положите сверху креветки, овощи и еще несколько лукович.

