



## CAMARONES CON PASTA DE SÉMOLA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

### INGREDIENTES

- 1 taza de sémola de maíz
- 2 tazas de caldo de verdura o de pollo
- 2½ tazas de agua
- ½ taza de queso Chihuahua La Villita
- 1 cucharada de margarina con sal La Villita
- 3 cebollines picados finamente
- 500 gramos de camarones pelados y desvenados
- 1 cebolla mediana picada
- 1 pimiento picado
- 2 tallos de apio picados
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 1 chile verde picado finamente
- 1 jitomate picado

## MODO DE PREPARACIÓN

¿Ganas de algo nuevo, delicioso y muy original? Lee nuestra receta y prepara este platillo, su sabor te sorprenderá.

Hierve el caldo en una olla mediana y reduce la temperatura a fuego bajo, vierte la sémola de maíz lentamente y mezcla con una cuchara de madera al mismo tiempo. Esto ayudará a que la sémola se mantenga cremosa y los granos sean un poco más gruesos,

Tapa la olla con la cuchara dentro para que el vapor salga. Deja cocer durante 25-30 minutos y mezcla ocasionalmente.

En un sartén grande a fuego medio coloca margarina con sal La Villita y saltea los camarones y añade la cebolla, el pimiento y el apio.

Agrega el ajo y el chile verde para dar un toque picante. Sazona todo junto durante un par de minutos más.

Añade el jitomate y mantén en el fuego hasta que el jitomate saque su jugo y las verduras tomen una consistencia espesa. Vacía un chorrito de agua para mantener todo hidratado.

Integra los camarones y revuelve ocasionalmente, hasta que los camarones adquieran un color rosado. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Una vez que la sémola esté lista, retira del fuego y añade el queso y algunos cebollines y mézclalos.

Sirve la sémola en platos hondos y decora con los camarones, las verduras y coloca el resto de cebollines encima.