

Camarones a la Criolla

Kreolska räkor

Kreolska immigranter har också påverkat det Panamanska köket. Här ett exempel.

Ingredienser:

1 kilo skalade okokta tigerräkor
4 skedar olivolja
1 finhackad lök
3 krossade vitlöksklyftor
1/2 finhackad röd paprika
4 finhackad ajíes dulces eller Chili Poblano
1/2 finhackad aji chombo (habanero chilifrukt)
2 skalade, kärnade, och hackade plommontomater.
3 skedar tomatsås (passerade tomater)
4 knippen hackad Culantro eller Koriander
1/2 tesked cayennepeppar
1 tesked socker
½ msk D'Elidas
Svartpeppar
Salt



Fräs löken och vitlöken i oljan. Lägg till paprika, aji chombo, chili poblano, socker, salt, peppar, tomat och tomatsåsen. Stek 5-10 minuter tills att såsen blir krämig. Lägg i räkorna och låt steka cirka 10 minuter. Lägg i koriander och stek ytterligare cirka 5 minuter. Serveras ofta med ris eller patacones.



www.delidas.se