Camarones Criollos

2 tazas de camarones crudos (1 libra)
1 1/2 taza de cebolla picadita
1 taza de apio (“celery”) picadito
2 pimientos verdes picaditos
2 dientes de ajo machucados
1 latita de salsa de tomate
1/2 taza de agua
2 cucharaditas de perejil o cilantrillo fresco
1 cucharadita de sal
1/8 cucharadita de pimienta (cayenne)
1 hoja de laurel

1. En una olla mediana derrita la margarina y ahí mismito vaya

2. sofriendo la cebolla, el apio, los pimientos verdes y el ajo.

3. Después que todo se sofría añada la salsa, el agua, perejil, un chin de sal, la pimienta roja y el laurel.

4. Caliéntelo un poco y agregue los camarones (limpios).

5. Baje el fuego a mediano, tape y cocine por espacio de 5 minutos hasta que los camarones estén color rosa.

6. Se sirven sobre un buen plato de arroz blanco.

7. OREJAZO: Puede hervir en el agua los cascarones de los camarones para sacarle el gusto y usarla como la 1/2 taza de agua que pide esta receta.