

**Chupe Fácil de Camarones**

Zuppa facile con gamberoni-Cucina peruviana

**Ingredienti:**

Per 2 persone

2 cucchiaini di olio d'oliva

$\frac{1}{2}$  cipolla, tagliata a dadini

1 spicchio d'aglio, sbucciato e tritato fine

1/2 cucchiaino pasta di peperoncino giallo (ají amarillo-peperoncino peruviano)

1 pizzico di origano secco

500 ml di brodo di pesce

2 patate medie, sbucciate e tagliate in pezzi piccoli

1 pannocchia di mais (granturco) fresco, sbucciate e tagliate a fette alte 1 cm

1 lattina ( 250g Bonduelle) mais, carote e piselli o utilizzare i surgelati

1 lattina di crema di mais dolce o frullare e filtrare una pannocchia

8 gamberoni

100 ml crema di latte (panna)

Sale a piacere

In una pentola grande a fuoco medio-alto, aggiungere olio. Soffriggere la cipolla per 2-3 minuti, o fino al traslucido. Aggiungere aglio, peperoncino giallo e origano poi friggere per 1 minuto o poco più.

Versare nella pentola il brodo di pesce e la crema di mais. Al primo bollore aggiungere le patate. Coprire e lasciare Cuocere per 15 minuti, o fino a quando le patate sono morbide. Aggiungere il mais, piselli e carote. Coprire e lasciare cuocere per altri 5 minuti.

Aggiungere i gamberi e far cuocere per 3 minuti, o finché i gamberetti sono di colore rosa.

Assaggiare e regolare il sale, se necessario.

A fiamma bassa aggiungere la panna, mescolando per amalgamare. Spegnerne il fuoco. Lasciare riposare per 5 minuti e servire caldo.