

Πικάντικη Λουιζιάνα Καυτερές γαρίδες Cajun

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ ΠΕΣΚΙΑΣ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Ο Γαστρονόμος Οκτωβρίου «μαγειρεύει» αυθεντικές νοστιμιές από την πιο «πολύχρωμη» κουζίνα του αμερικανικού Νότου.

Υλικά

- 24 μεγάλες γαρίδες, φρέσκες ή κτψ, καθαρισμένες από τα κελύφη και το εντεράκι, με τα κεφάλια και την ουρά ακέραια
- 1 σκελίδα σκόρδου, λιωμένη
- 2 κουτ. γλυκού καπνιστή πάπρικα
- 1 κουτ. σούπας φυλλαράκια θυμαριού, ψιλοκομμένα (ή 1 κουτ. γλυκού ξερό)
- 1 κουτ. σούπας φυλλαράκια ρίγανης, ψιλοκομμένα (ή 1 κουτ. γλυκού ξερή)
- 1/2 – 1 κοφτό κουτ. γλυκού μαύρο πιπέρι, φρεσκοτριμμένο (ή όσο θέλουμε)
- 1 κοφτό κουτ. γλυκού πιπέρι καγιέν (ή άλλο καυτερό κόκκινο πιπέρι) ή όσο θέλουμε
- 40 ml ελαιόλαδο
- αλάτι

Μερίδες 6

Προετοιμασία 10΄ Μαγείρεμα 8΄

Διαδικασία Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το σκόρδο, την πάπρικα, το θυμάρι, τη ρίγανη, τα πιπέρια, 30 ml από το ελαιόλαδο και το αλάτι. Αλείφουμε τις γαρίδες με

αυτό το μείγμα. Βάζουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι να κάψει καλά σε δυνατή φωτιά με το υπόλοιπο ελαιόλαδο και ψήνουμε τις γαρίδες,σε δόσεις, για περίπου 1 – 1½ λεπτό από κάθε πλευρά (ανάλογα με το μέγεθός τους), μέχρι να ροδίσουν. Αν δεν χωράνε, το κάνουμε σε 2 δόσεις. Προσέχουμε να μην παραψηθούν, θα γίνουν σαν λάστιχο. Συνοδεύουμε με πιλάφι (ιδανικά εμπλουτισμένο με κουκουνάρι και σταφίδες) και γιαούρτι.

Ο όρος Cajun χρησιμοποιείται για μια εθνότητα Γάλλων αποίκων από τον Καναδά που κατέληξαν στη νότια Λουιζιάνα. Με την έλευσή τους στην περιοχή, επηρέασαν την κουλτούρα της, μαζί και τη μαγειρική. Ο «γειτονικός» Κόλπος του Μεξικού τροφοδότησε την κουζίνα τους με άφθονα ψάρια και θαλασσινά. Η νοστιμιά αυτής της απλής συνταγής βασίζεται στο συνδυασμό μπαχαρικών και μυρωδικών, που είναι γνωστό πλέον ως μείγμα «cajun». Αν δεν μας αρέσουν τα πολύ καυτερά, μειώνουμε τα «hot» υλικά σύμφωνα με το γούστο μας.

Κόστος

- 3,80€ η μερίδα

Πηγή: gastronomos.gr