Piña rellena

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Media piña,
- langostinos cocidos,
- palitos de cangrejo,
- lechuga
- salsa rosa
- (Puedes incorporar también gambas cocidas y otras frutas, como manzana o tropicales tipo mango. E incluso un par de huev
- Para la salsa rosa: 200 gr. de mayonesa, 3 cucharadas de kétchup, 1 ó 2 cucharadas de brandy y el zumo de media naranja.

Preparación:

Paso 1

Vacía la media piña con cuidadico, y la picas. Si decides poner otras frutas, pícalas también y las mezclas con los langostinos, cortadicos a trozos pequeños (y las gambas cocidas si quieres echarlas también). Guárdate unos cuantos para adornar. Lo pones todo en un plato y lo mezclas con la salsa rosa. Para hacer la salsa rosa, simplemente mezcla los ingredientes que te he comentado. Al echar el brandy y el zumo de naranja te parecerá que se va a cortar... pero no. Tú, remueve que estará deliciosa. En el hueco de la piña, pon una base de lechuga, cortada muy fina, y sobre ella la mezcla de las frutas y el marisco que ya has aliñado con la salsa rosa. Para adornar, unos langostinicos o lo que te parezca. Está impresionante. Ummmmmmm!!!!!!!!!