

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** anitama



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 huevo
- Para la salsa rosa: 200 gr. de mayonesa, 3 cucharadas de ketchup, 1 ó 2 cucharadas de brandy y el zumo de media naranja.

Preparación:

Paso 1

Vacía la media piña con cuidado, 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 langostinos o lo que te parezca. Está impresionante. Ummmmmm!!!!!!!