

Coctel de gambas y piña



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 12 gambas
- 1 piña
- 150 g de mayonesa
- 2 cucharadas de keppchup
- 150 g de lechuga
- 1 cucharada de brandy
- Sal
- Sal • Media cebolla pequeña
- 1 naranja

Preparación:

Paso 1

Lavar y cortar la lechuga en juliana. Pelar y picar finamente la media cebolla. Poner un cazo con agua y sal en el fuego. Agregar las gambas hasta que vuelva a hervir el agua. Escurrirlas y dejar enfriar.

Paso 2

Pelar las gambas y cortarlas en trozos no muy pequeños, reservando 3 por persona para decorar, que se deben pelar pero dejando la cola. Pelar la piña y eliminar los restos de corteza y el centro. Cortar en trozos de 1 cm, más o menos.

Paso 3

Poner la mayonesa, el ketchup, la cebolla, el zumo de la naranja y el brandy en un bol y mezclar todo con una varilla. Rectificar de sal. Se pueden añadir una o dos gotas de Tabasco. En un recipiente, añadir la lechuga, las gambas troceadas, la cebolla, la piña y la salsa rosa y mezclarlo. En una copa, agregar la mezcla y poner alrededor de la copa las gambas reservadas.