

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:39
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/c%c3%b3ctel-de-marisco.html>

Cóctel de marisco

INGREDIENTES

5 hojas de lechuga
12 gambas peladas y 8 langostinos
200 gramos de pescado blanco cocido
1 barrita de sucedáneo de cangrejo
1 naranja y 1 limón
Salsa rosa

PREPARACIÓN

Cortar la lechuga en juliana y ponerla en el fondo de los cuencos individuales.

Cocer las gambas y los langostino en agua bien salada. poner las gambas y el pescado repartido, encima de la lechuga y cubrirlos con un poco de salsa rosa.

Decorar con las colas de los langostinos y espolvorear por encima el cangrejo troceado y por fin adornar con rodajas de naranja y limón.

Para la salsa rosa mezclar: 6 cucharadas de mayonesa, 2 cucharadas de tomate ketchup, unas gotas de tabasco, unas gotas de brandy, unas gotas de zumo de naranja, 1/2 cucharadita de mostaza