Coctel de gambas y piña

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

Creador: Flor Roja

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 kepchup
- •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.