

Coctel de gambas



Podemos presentarlo en una copa que colocamos sobre un bol con hielo picado.

Es un aperitivo fácil de hacer y muy sabroso ya que las gambas a la plancha unidas a una lechuga variada y con un toque de la "salsa cóctel" hacen un combinado excelente.

Dedicación : 15 minutos

Cocción : 3 minutos

Cantidad :
para 2 raciones

Ingredientes :

- Lechuga variada
- 12 gambas o langostinos
- 1 zanahoria peq rallada
- 2 gajos de manzana
- 2 cucharadas de "salsa cóctel"
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

Para la salsa coctel:

- 3 partes mayonesa casera
- 1 parte de kepchup
- 1 chorrito zumo de naranja
- Unas gotas de salsa inglesa o salsa perrins
- Unas gotas de brandy o coñac

- 1** Preparación de la salsa coctel: En un recipiente echamos tres partes de mayonesa casera y una parte de kepchup. Añadimos a partes iguales un chorrito de zumo de naranja, salsa perrins y brandy. Mezclamos bien y guardamos en la nevera hasta su uso.
- 2** Comenzamos limpiando las gambas. Si son congeladas se sacan un par de horas antes del congelador. Quitamos la cabeza, separamos el caparazón arrancando desde el interior, la zona donde están las patas, hacia el exterior. Quitamos los restos que quedan en la cola. Pasamos un cuchillo por el lomo de la gamba hasta descubrir una vena negra que lo recorre. Se quita con cuidado asegurándonos que no quedan restos, pues es la tripa y suele estar llena de finas arenas. Lavamos y secamos bien.
- 3** Salteamos las gambas en un chorro de aceite de oliva, espolvoreamos un poco de pimienta negra y les damos la vuelta en cuanto cojan el color anaranjado. Necesitan poco tiempo, por lo tanto con 2-3 minutos de salteado es suficiente. Retiramos y reservamos.
- 4** Lavamos y escurrimos bien unas hojas de lechuga. Podemos utilizar un variado de lechugas. Las juntamos y cortamos en tiras y las colocamos en el bol en que la vamos a presentar. Rayamos la zanahoria y la añadimos. Cortamos un gajo de manzana en tacos pequeños y los añadimos también. A continuación incorporamos 3-4 gambas que hemos troceado, un fino chorro de aceite de oliva y mezclamos ligeramente.
- 5** Añadimos un par de cucharillas de salsa cóctel y colocamos de pié 2-3 gambas enteras a modo de adorno.

más recetas en

envidiaCocina.com