

COCTEL DE MARISCO



<https://www.youtube.com/watch?v=Zp6EDAV7wvc>

Esta semana os animamos a cocinar un rico y refrescante coctel de marisco como aperitivo o primer plato para alguna ocasión especial

COCTEL DE MARISCO

INGREDIENTES PARA DOS PERSONAS



400 GRAMOS GAMBAS
COCIDAS



CEBOLLINO



4 HOJAS LECHUGA



4 PALITOS
CANGREJO



KETCHUP



MAYONESA

COCTEL DE MARISCO

PROCESO DE ELABORACIÓN



1. LAVA Y TROCEA LA LECHUGA EN TROZOS PEQUEÑOS



3. TROCEA LAS GAMBAS COCIDAS Y PELADAS, DEJANDO UNAS POCAS SIN CORTAR PARA ADORNAR AL FINAL



2. TROCEA LOS PALITOS DE CANGREJO



4. MEZCLA 5 CUCHARAS DE MAYONESA CON 3 CUCHARADAS DE KETCHUP PARA HACER LA SALSA ROSA

COCTEL DE MARISCO

PROCESO DE ELABORACIÓN



5. MEZCLA LA LECHUGA, LAS GAMBAS, LOS PALITOS DE CANGREJO Y LA SALSA EN UN BOL



7. O PUEDES PONERLA EN UNA COPA CON LAS GAMBAS QUE HAS DEJADO SIN TROCEAR ENCIMA



6. PUEDES PONER LA MEZCLA SOBRE VOLOVANES. PONER UNAS RAMITAS DE CEBOLLINO

¡¡LISTO PARA COMER!!

