

Cocktail De Camarón

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Apio: c/n

Lechuga capuchina: 1/2 unidad

Palmitos: 3 Unidades

Pimienta: c/n

Camarones Crudos: 700 g

Manzana verde: 1 Unidades

Palta: 1 Unidades

Sal: c/n

Salsa Cocktail

Cognac: 1 Cucharada

Ketchup: 3 Cucharadas

Salsa Inglesa: c/n

Extracto De Tomate: 1 Cucharada

Mayonesa: 5 Cucharada

Salsa picante: c/n

Preparación de la Receta

- *Saltear* en sartèn con aceite de oliva los *camarones* crudos hasta que cambien de *color*, reservar.
- Mezclar palmitos en rodajas, *apio* en cubos pequeños, *lechuga* en juliana gruesa, *manzana* y *palta* en cubos, *condimentar* con sal y *pimiento*.
- Incorporar los *camarones* cocidos, la salsa cocktail, integrar y servir en copas bajas.
- Decorar con gajos de *limòn*, alcaparrones y hojas de endivia.
- Para la salsa cocktail
- En un bowl mezclar *mayonesa*, *ketchup* extracto de *tomate*, salsa inglesa, salsa picante, cognac y reservar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cocktail-de-camaron>