Cocktail De Camarón



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Apio: c/n
Camarones Crudos: 700 g
Lechuga capuchina: 1/2 unidad
Manzana verde: 1 Unidades
Palmitos: 3 Unidades
Palta: 1 Unidades
Pimienta: c/n
Sal: c/n

Salsa Cocktail

Cognac: 1 Cucharada
Extracto De Tomate: 1 Cucharada
Ketchup: 3 Cucharadas
Mayonesa: 5 Cucharada
Salsa Inglesa: c/n
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