

Será por recetas



Cóctel de Mariscos

Mariscos

 4 Personas

 20 Minutos

 Media

 Enviada el 23/10/2012

Ingredientes

- 6 langostinos
- ½ kg de gambas frescas
- 2 tazones de salsa americana
- Media lechuga
- 1 lata de caviar o sucedáneo

Elaboración

Mientras los langostinos y las gambas se escaldan en agua hirviendo durante 5 minutos, lavar las hojas de lechuga y picarlas en trocitos mínimos sobre seis copas hondas.

Ecurrir los langostinos y las gambas y dejarlos enfriar en un plato.

Mientras tanto, confeccionar una salsa americana abundante.

Pelar las gambas y repartirlas en las copas sobre la lechuga.

Cubrir el contenido de cada copa con 2 ó 3 cucharadas de salsa y poner encima el langostino y 1 cucharadita de caviar.

Enfriar las copas un rato en la nevera, antes de sacarlas a la mesa.



Autor receta de Cóctel de Mariscos

BlueTropical

 50 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 23/04/2012