

Coctel de mariscos.

Ingredientes:

Lechuga romana.

200 gramos de gambas o camarones.

4 palitos de surimi.

1 aguacate.

¼ de cebolla morada en cubitos finos.

Un manojo de perejil fresco.

Rodajas de limón para decorar.

Salsa:

3 cucharadas de mayonesa.

1 cucharada de salsa kétchup.

½ limón recién exprimido.

Unas gotas de salsa Tabasco.

Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

- Corta los palitos de surimi en rebanadas finas, coloca en un bol agrega las gambitas o camarones ya cocidas, agrega un poco de cebolla morada y perejil fresco cortado finito, revuelve bien esta mezcla.
- Aparte pon la mayonesa en un bol, añade el kétchup, exprime un poco de limón, sazona con gotas de tabasco, sal y pimienta al gusto.
- Corta un aguacate en cubitos pequeños, puedes agregarle unas gotas de limón para evitar que se ponga negro.
- Agrega la salsa de mayonesa a la mezcla de camarones y surimi, revuelve bien para que se integren todos los sabores.
- En una copa o un plato con aro de emplatar, coloca una cama de lechuga romana cortada en tiritas, un poco de aguacate, una porción de la mezcla de mariscos, decora con rodajas de limón y hojas de perejil.
- Servir inmediatamente o mantenlo refrigerado hasta el momento de servir.