

Còctel de gambes

Catalunya

Ingredients (per a 6 persones)

Enciam (6 fulles grans)
18 bastonets de cranc (surimi)
Pinya natural o en conserva
1 kg de gamba salada
Salsa rosa

Preparació

Netegeu l'enciam i talleu-lo a trossos petits, així com els bastonets de cranc, la pinya i les gambes. Deixeu una gamba pelada sencera per persona.

Mescleu els ingredients i aboqueu-hi la salsa rosa. Remeneu-ho fins que quedi ben escampada.

Poseu-ho en copes individuals. Col·loqueu-hi la gamba pelada a mode de decoració, que sobresurti de la copa.

Serviu-ho ben fred de la nevera.

