

La solución perfecta para cualquier receta

multione
una solución para todo



1/1

Cocktail de mariscos con salsa rosa

6 personas

Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes:

- 1 kg de hielo
- 1/2 kg de langostinos
- 1 escarola
- 1 naranja
- Mahonesa
- 3 huevos
- 1/2 l de aceite
- 2 cucharadas de ketchup
- El zumo de 1 limón
- 3 cd de brandy o whisky
- Sal, limón, pimienta y cebollino para decorar

Preparación:

1. Coloca la batidora de vaso y pica el hielo durante 30 segundos a velocidad máxima.
2. Hierva agua y cuece los langostinos durante 10 minutos. Una vez cocidos, refréscalos con agua, déjalos enfriar y péralos. Reserva.
3. Para preparar la salsa rosa, coloca la batidora de vaso. Añade los huevos con el zumo de limón, sal, pimienta y bate a

La solución perfecta para cualquier receta

multione 
una solución para todo



1/2

Preparación:

velocidad mínima durante unos segundos. Añade el aceite a chorro fino y bate a velocidad mínima hasta que espese. Por último, añade el ketchup y el brandy o whisky y mezcla unos segundos más.

4. Pela la naranja. Coloca el procesador de alimentos con el disco de rodajas finas y corta la naranja. Reserva.

5. Sirve en copas de cóctel. Primero, coloca unas cucharaditas de hielo picado y cubre los bordes de la copa con las rodajas de naranja. A continuación, coloca la lechuga, unos 6 langostinos por copa y cubre con la salsa rosa. Para terminar, decora con un poco de cebollino picado.