

Cóctel de marisco fácil



Nombre de la receta

Cóctel de marisco fácil

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos



Crustáceos



Huevo



Pescado

Descripción

Cóctel de langostinos, surimi y merluza con salsa rosa

Ingredientes

- 12 langostinos cocidos

- 8 palitos surimi
- 2 filetes de merluza pequeños
- 4 hojas de lechuga blanca
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 4 cucharadas soperas de mayonesa
- 2 cucharadas soperas de ketchup
- 1 cucharada soperas de coñac
- 0.25 naranja (zumo)

Pasos

1 En primer lugar pasamos a hervir la merluza que pondremos en agua con un par de ajos, una hoja de laurel y un poquito de sal.



2 Mientras hierve la merluza, pelamos los langostinos (dejando 4 enteros para decorar), los picamos e igualmente picamos los palitos de surimi. Cuando la está hervida (de 8 a 10 minutos) apartamos, escurrimos de agua y dejamos atemperar. Cuando está templada, quitamos la piel y la desmenuzamos poniéndola en un cuenco.



3 Añadimos igualmente los langostinos y el surimi y removemos todos los ingredientes.



4 Por otro lado, pasamos a hacer la salsa rosa con la mayonesa, el ketchup, el coñac y el chorrito de zumo de naranja. Removemos bien para que ligen los ingredientes y ya la tenemos preparada.



5 Preparamos la lechuga lavada y seca y muy picadita. En las copas donde lo vayamos a servir, ponemos una base de lechuga. Completamos la copa con el pescado y por último ponemos encima la salsa rosa. Adornamos con un langostino entero. Ya tenemos preparado nuestro sencillo cóctel.

**Observaciones o consejos**

En lugar de merluza podemos poner rape si lo conseguimos, pero la merluza es más asequible y económica. La salsa rosa es a gusto de cada cual. Se puede poner en una salsera y cada uno añadirla a su gusto.

Autor

Matilde Linares