



Cocktail de Camarón

Description

Cocktail de Camarón or Prawn's Cocktail (English version below)

Ingredientes para dos cocktails

- 10 a 12 camarones o langostinos crudos
- 1 cucharadita de salsa de tomate
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de cebolla picada por porción
- 1 cucharada picada de tomate por porción
- 1 cucharada de pepino picado por porción
- Aguacate maduro
- 1 limón cortado a la mitad y 1 en rodajas
- Hojas de lechuga
- Salsa TABASCO (opcional)

Preparación

1. Cocinar los langostinos junto con la cebolla y una pizca de sal en agua a fuego lento, hasta que tengan un color rosado.
2. Reservar y enfriar el líquido para usarlo posteriormente.
3. Pele los camarones y deje enfriar.
4. En el momento de servir, mezcle la salsa de tomate con la mayonesa, y 4 cucharadas del caldo de langostinos reservado, y sal marina al gusto.
5. Añadir un chorrito de jugo de limón fresco y mezclar bien.
6. En un vaso grande, poner una porción de cada uno: cebolla picada, tomate y pepino.
7. Añada 5 o 6 camarones a cada vaso.
8. Vierta la mezcla de salsa de tomate y el caldo para cubrir todos los ingredientes.
9. Sirva con aguacate en cubos y en la mesa, ofrezca limón en tajadas, la salsa tabasco y galletas.
10. Decorar con lechugas.

Prawn's Cocktail (English version)

Ingredients make 2 cocktails

- 10 to 12 uncooked king tiger prawns

- 1 teaspoon tomato sauce
- 2 tablespoons mayonnaise
- 1 tablespoon minced white onion per serving
- 1 tablespoon chopped tomato per serving
- 1 tablespoon per serving chopped cucumber
- 1 ripe avocado
- 1 lime or lemon, halved and 1 cut into slices
- Lettuce leaves
- TABASCO sauce (optional)

Preparation

1. Cook the prawns with the onion and a pinch of salt in water over low heat until they are pink.
2. Keep and cool the liquid to use later.
3. Peel the prawns and let them cool.
4. At serving time, mix tomato sauce with mayonnaise and 4 tbsp of the prawn's broth and add sea salt to taste.