



COCKTAIL DE CAMARONES

El cóctel de camarón es uno de los aperitivos más populares y apreciados en nuestras mesas, especialmente durante los períodos pico. La delicada pero al mismo tiempo decidida salsa de cóctel, ligeramente aromatizado con coñac, que encaja perfectamente con el sabor de los camarones se presenta en una cama de lechuga finamente picada. Este plato es adecuado para las ocasiones especiales, tales como almuerzos, cenas y, por qué no, para su cena o almuerzo los días de fiesta!

Salsa de cóctel, camarones 400 gr

Salsa de cóctel:

Salsa Worcestershire 20 ml, Cognac 15 ml, Mostaza 5 gr

Salsa de tomate 100 gr

Huevos 2 yemas de huevo a temperatura ambiente

Limón jugo de 25 ml, aceite de semilla de 250 ml

Vinagre 3 ml, Sal al gusto, Pimienta al gusto

Para decorar

Lechuga oja 6

Preparación:



Para hacer el cóctel de camarones comenzó con la preparación de la mayonesa de salsa de cóctel: el aprovechamiento de los huevos a temperatura ambiente y dividir las yemas de las claras. Poner las yemas en un bol con bordes altos y sabroso y pimienta a su gusto. Verter el vinagre (1) y comenzar a trabajar los ingredientes con una batidora eléctrica. Mientras que los huevos son de montaje, también rindió el aceite de semilla de color muy lentamente (2); siempre hay que mezclar en la misma manera hasta que haya una salsa espesa (no enloquecedor mayonesa debe evitar añadir demasiado aceite a la vez, la prevención de la emulsión adecuada con la yema). Cuando se monta la mayonesa (3),



Terminado de añadir el zumo de limón (4); sigue trabajando con látigos (5) para obtener una textura homogénea y compacta (6).



Ahora agregue el ketchup (7), mezclar bien con la batidora (8) y también añadir la salsa Worcestershire (9).



Añadir el coñac (10) y la mostaza (11) y mezcle suavemente todo (12):



la salsa que se obtendrá será densa (13); colocarlo en el refrigerador durante por lo menos 1 hora. Proceder con camarones de limpieza: En primer lugar, enjuagarlos con agua (14) que se ejecuta y luego seque con toallas de papel (15).



Tire de la cabeza (16) y la carcasa (17). Una vez limpiado el exterior, retire interior del intestino (el filamento negro), tirando suavemente de pinzas de cocina, tratando de no romper (18).



COCKTAIL DE CAMARONES



Hervir los camarones durante 2-3 minutos en una olla con abundante agua (19). Cuando están listos, escurrir (20) y dejar enfriar en un recipiente grande con agua y hielo (21).



Verter el camarón ahora frío en salsa de cóctel que ha preparado (22) y mezclar bien con una cuchara para que se dispersa uniformemente la salsa (23). Lavar la lechuga bajo el chorro de agua fría y secar las hojas con toallas de papel. Finamente cortada (24), manteniendo un lado unas hojas de conjunto para la decoración final.



Coloque la lechuga que ha cortado en 4 tazas (25) y organizar los camarones con salsa de cóctel (26). Para terminar, añadir las hojas enteras que han mantenido a un lado y luego puede servir y disfrutar de su cóctel de camarones (27).

conservación

Puede guardar el cóctel de camarones por 2 días como máximo en un recipiente hermético en el refrigerador.

consejo

Si desea apostar por la belleza, así, "no se puede evitar presentar su cóctel enganchando los camarones con el borde posterior de la copa y verter el centro de la salsa de cóctel!"