

Còctel de gambes amb pinya



Una presentació molt més espectacular del còctel de gambes de tota la vida.

Per 6 persones

Temps: 45 min.

Ingredients:

- – 3 pinyes
- – 1 kg de gambes pelades
- – 6 llagostins macos
- – 1 paquet d'endivies
- – 1 ensiam iceberg
- – 1 potet de caviar
- – Oli i sal maldon
- – Salsa rosa



Elaboració:

PAS 1: Fem servir les pinyes de tamany normal perquè a les bebé no hi cap res. Tallem pel mig les pinyes i les buidem. Guardem el contingut a banda.

PAS 2: Escaldem les gambes pelades amb aigua bullint i sal i les reservem. Els llagostins els fem cuits a la brassa amb sal maldon.

PAS 3: Muntem els plats: Agafem mitja pinya i posem al fons un grapadet d'ensiam iceberg tallat en juliana, damunt, sense barrejar, només col·locar, hi posem un grapadet de pinya tallada a dauets (només una mica!

PAS 4: La resta ja ens la menjarem un altre dia), damunt, i repeteixo, sense barrejar, hi posarem un grapadet de gambetes i 2 cullerades de salsa rosa i una cullerada "uapetona" de caviar.

PAS 5: Clavem 2 fulles d'endivia en el cantó de dalt i clavats i arpenjats damunt d'una endivia un dels llagostins fets a la brasa.

Us he repetit que no barrejeu els ingredients perquè llavors es veu molt tocat i ja no fa goig.



Bon Profit!