

Salsa rosa o de còctel



Aquesta salsa també es diu de còctel perquè és la que fem servir per fer el còctel de gambes. També és molt bona amb llagostins bullits i amb amanides de verdures combinades amb pasta o arròs, També amb pollastre fred.

Temps: 10 min.

Ingredients:

- -1 ou sencer
- -Un raiget de vinagre o llimona
- -Sal
- -200 cc d'oli
- -4 o 5 cullerades de quetxup
- -1 cullerada de conyac o whisky
- -4 cullerades de nata muntada amb sucre.



Elaboració:

PAS 1: Es posen tots els ingredients, llevat de la nata, al pot de la batedora.

PAS 2: Es munta com una maionesa.

PAS 3: Quan és ben espessa, s'hi afegeix la nata muntada i s'hi barreja amb suavitat, sense fer servir la batedora perquè ens quedi esponjosa.



Bon Profit!