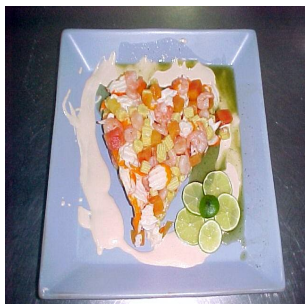


Ensalada tropical

por Eduardo Sánchez



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 6

Precio: Baja

Tipo de plato: Ensaladas

Ingrediente principal: Marisco y moluscos

Temporada: Todo el año

Técnica: Otros

País: España

Ingredientes

Gambas peladas

Carne de cangrejo

Maíz en grano o mazorcas enanas

Zanahoria cruda, cortada en juliana fina

Tomate crudo y maduro, cortado en dados (corte mirapoisse)

Preparación

- Damos un hervor a la gamba (gamba buena y grande), la refrescamos y la pelamos.
- Cortamos el resto de los ingredientes de la manera que deseemos que se vean (para decoración). Cuando cortemos género, se hace haciendo cortes iguales (en tamaño y en forma) por ingredientes. Por ejemplo: Si cortamos zanahoria, lo haremos de tal forma que toda la zanahoria cortada se a igual en tamaño y en forma. Si también tenemos que cortar tomate, lo cortaremos en dados (corte mirapoisse) todos de similar tamaño. El corte de la zanahoria, aún siendo igual para la zanahoria, no tiene porqué ser igual al corte del tomate.
- Se mezclan las gambas escurridas con todos los ingredientes, lo movemos bien y sazonamos con sal y azúcar y movemos otra vez.
- Elaboramos una salsa rosa, de manera que nos quede un poco más ligera que la salsa rosa normal.
- Servimos la ensalada colocando los ingredientes mezclados en una bandeja, de las de acero inoxidable y napamos con la salsa rosa, que al estar más ligera se irá introduciendo entre los ingredientes de la ensalada.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/174143/ensalada-tropical/>