

Cocktail de gambas en tulipas

Subida por antonio el 01/03/2010

Etiquetas: Entrantes, Pescados, Tmx



INGREDIENTES

6 Tulipas (se pueden comprar ya hechas para helados)

3 ó 4 Pimientos del piquillo para decorar

200 g. de Palitos de cangrejo

200 g. de Langostinos o gambas cocidas

75 g. de Canónigos

150 g. de Salsa cocktail

PREPARACIÓN

1 - Pon en el vaso los langostinos cocidos, los palitos de cangrejo y los canónigos y trocea 5 segundos, velocidad 3 (a mi me gusta que se quede un poco enterito).

2 - Saca esta mezcla a un bol y añádele la salsa cocktail. Remueve bien con una espátula.

3 - Rellena las tulipas con esta mezcla de gambas, palitos, canónigos y salsa cocktail, y decora con tiras de pimientos del piquillo.

OTROS COMENTARIOS

A este relleno se le puede añadir todo lo que queramos. Muchas veces, nosotros también le hemos añadido hojas de lechuga en trocitos pequeño.