



<https://www.mepillasquisando.com>



SALSA CREATIVA DE MARISCO



INGREDIENTES:

- 250 gr. de Gambas o Langostinos.
- 1 Cucharadita de Pimienta Negra en grano.
- 2 Hojas de Laurel.
- 2 Cucharadas de Sal.
- 2 Vasos de Mayonesa casera.
- ½ Cucharadita de Pimentón dulce.
- ½ Cucharadita de Orégano.
- 1 Cucharada de Zumo de Limón.
- 1 Pizca de Sal.

ELABORACIÓN:

Ponemos una olla al fuego con agua, el laurel, pimienta en grano y sal. Cuando hierva ponemos un puñado de gambas (nunca muchas y apelmazadas) cuando floten las sacamos a agua con hielo 5 minutos y escurrimos. Una vez que tenemos todas las gambas cocidas y enfriadas. Pelamos y guardamos las cabezas y las cascaras del cuerpo. Los Cuerpos los guardamos para otra elaboración. Pasamos a un vaso batidor las cabezas y cascaras y el resto de ingredientes que trituraremos muy bien, si vemos que está demasiado espeso, podemos ponerle un poco de agua de haber cocido las gambas. Una vez triturado pasamos la pasta resultante por un colador y rectificamos de sal. Pasamos al frigorífico y servimos fría. Especial para cocteles y ensaladas.

<https://www.mepillasquisando.com>