

Cocktail de Cangrejo

Esta es muy versión ligera del Cocktail de marisco, tan habitual en celebraciones. Pero realizado con una salsa rosa mucho más liviana, aunque igualmente deliciosa. Puede ser un buen entrante en un día especial como Navidad, Año Nuevo o Reyes.

INGREDIENTES:

- 4 Cogollos de lechuga
- 100g Palitos de cangrejo
- 100g Gambitas cocidas peladas (opcional)
- 4 Cucharadas de yogur natural
- 2 Cucharadas kétchup light
- 1 Cucharada mahonesa light
- ½ Cucharadita semillas sésamo
- Una pizca de pimentón

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Lavar la lechuga y cortar en juliana.
2. Trocear los palitos de cangrejo y esparcir sobre la lechuga (sino pones gambitas, poner el doble de cantidad de palitos de cangrejo).
3. Preparar la salsa rosa light mezclando el yogur con el kétchup y la mahonesa.
4. Aliñar la ensalada con la salsa en el momento de servir. Decorar con unas semillas de sésamo y una pizca de pimentón.