

## Cocktail de Camarão

Nº de porções

1 pax

| Produtos                                   | Quantidade            |
|--------------------------------------------|-----------------------|
| <i>Camarões cozidos sem casca</i>          | <i>6 a 8</i>          |
| <i>Ketchup</i>                             | <i>1/4 do frasco</i>  |
| <i>Maionese</i>                            | <i>1 c. de sopa</i>   |
| <i>Mostarda</i>                            | <i>1/2 c. de café</i> |
| <i>Natas</i>                               | <i>4 cls</i>          |
| <i>Sal, pimenta, tabasco, molho inglês</i> | <i>q.b.</i>           |
| <i>Alface em juliana</i>                   | <i>50g</i>            |
| <i>Tomate</i>                              | <i>3/4 gomos</i>      |
| <i>Ovo cozido picado</i>                   | <i>q.b.</i>           |
| <i>Sumo de limão</i>                       | <i>q.b.</i>           |
| <i>Brandy</i>                              | <i>dash</i>           |
| <i>Vinho do Porto branco seco</i>          | <i>dash</i>           |
| <i>Gelo moído</i>                          | <i>q.b.</i>           |

## Preparação

1 - Feito em taça própria sobre gelo triturado. Colocar o sal, pimenta de moinho, a mostarda, um pouco de sumo de limão e mexer bem.

2 - Adicionar o ketchup.

3 - Aromatizar com Brandy e Vinho do Porto branco seco.

4 - Temperar com tabasco e molho inglês.

5 - Juntar maionese e ligar com natas (ligeiramente batidas).

O molho deve fucar ligeiramente rosado.

## Empratamento

Servir em taça própria sobre prato de sobremesa forrado com guardanapo. Na parte inferior da taça colocar gelo triturado. Na parte superior, a alface em juliana, os camarões e cobrir com o molho de cocktail. Decorar a gosto com camarões inteiros, ovo, salsa picada, coração de alface, etc.



