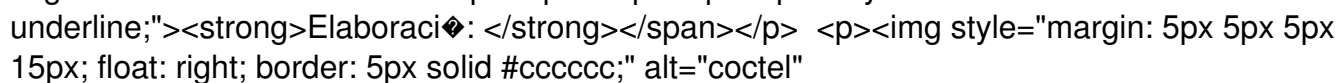


Cocktail realizado en lunch Catering inauguraci de empresa Millarto en Aranda de Duero, Burgos.

Ingredientes para 100 comensales:

- Gambas 12 kg
- Pimiento verde 2 kg
- Pimiento Rojo 2 kg
- Tomate 2 kg
- Cebolla morada 1 Kg
- Pi 3 kg
- Albahaca 500 gr
- Lima 1.7 Kg
- Mango 3 kg
- Lollo Rosso 1kg
- Aceite de oliva 3 l.

Elaboraci:



Cocer las gambas, enfriar y pelar, guardaremos solo las colas peladas. Preparamos una bruinoise o picadito peque to con los pimientos, mango, cebolla, pi, tomate. Mezclar con las colas cocidas. Si se quiere se puede escaldar y pelar los tomates.

Prepara un ali con aceite de oliva, albahaca y zumo de lima. A dir a este ali la preparaci anterior.

Presentar en un vaso a diendo en el fondo el Lollo Rosso y encima la mezcla de gambas ya ali das.