Cocktail realizado en lunch Catering inaguración 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
- Piña 3 kg
- Albahaca 500 gr
- Lima 1.7 Kg
- Mango 3 kg
- Lollo Rosso 1kg
- Aceite de oliva 3 l.

Elaboración:

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

Prepara un aliño con aceite de oliva, albahaca y zumo de lima. Añadir a este aliño la preparación anterior.

Presentar en un vaso añadiendo en el fondo el Lollo Rosso y encima la mezcla de gambas ya aliñadas.