



Cóctel de mariscos

Categoría: Comida, Mariscos, Salsas, Puré y Catsup

Una refrescante y deliciosa opción para el verano.



Preparación
20 min.



Dificultad
Alta



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de Salsa Catsup La Costeña®
- 4 cdas de Salsa Negra La Costeña®
- 2 cdas de Salsa Casera con Habanero La Costeña®
- 1/2 taza de Jugo de Naranja
- 2 cdas de Jugo de Limón
- 2 cdas de Aceite de Oliva
- 1/2 taza de Pulpo cocido y en trozos
- 1 taza de Camarón cocido, limpio y sin cabeza
- 1/2 taza de Surimi en trozos
- 4 cdas de Cebolla morada picada
- 2 cdas de Cilantro picado
- 2 cdas de Perejil picado
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes en el siguiente orden; las salsas, el jugo de naranja, el jugo de limón, el aceite de oliva, el pulpo, el camarón, el surimi, la cebolla, el cilantro y el perejil. Sazonar con sal y pimienta.
2. Servir en frío y decorar con cebolla y cilantro extra.