



INGREDIENTES:

- 1 piña tropical mediana madurita (o piña en latada en su jugo)
- un poco de ensalada variada, con rúcula cortada pequeñita
- 1 latita de maíz dulce
- 1 rodaja 8 unos 150 gramos de jamón york de 1 centímetro de grosor (y hacer a taquitos)
- 8 ó 10 palitos de cangrejo

- un puñado de gambitas peladas y cocidas (reservar algunas, las más grandes, para poner por encima y decorar)
- 4 ó 5 cucharadas de mahonesa
- un poco de jugo de la piña
- zumo de limón o lima
- nueces peladas para decorar (opcional)

ELABORACIÓN:

- 1.** Si es piña natural (que este más bien madurita) partirla longitudinalmente por la mitad, con un cuchillo delgado y afilado, quitar el centro duro de la piña, y vaciar el resto con una cuchara o un sacabolás, y poner en un bol.
- 2.** Hacer taquitos, con la piña y con los demás ingredientes, todo lo solido a taquitos, los trocitos los palitos de cangrejo y las gambitas bien escurridas/os con papel absorbente, y los palitos a taquitos también.
- 3.** Echar zumo de la piña en un recipiente, y añadirle el zumo de lima o de limón, añadir la mahonesa (si queremos que sea una salsa rosa, añadirle una cucharada de kétchup) y mezclar todo muy bien que no queden grumos (ha de quedar una salsa un poco ligera, no mucho).
- 4.** Añadir poco a poco en el bol que están todos los ingredientes preparados, hasta que obtenga la mezcla la consistencia que queremos y no gusta que tenga (a mí no me gusta que quede muy ligera, ni muy espesa, sino una textura densa) eso ya a gustos.

5. Meter el bol en la nevera si es posible unas horitas antes de servir para que se mezclen bien los sabores.

6. Con toda la mezcla, a la hora de servir, ir rellenando bonitas copas de coctel, o recipientes apropiados que nos gusten, poniendo las hojas de ensalada en el fondo, sobre todo las hojas verdes como rúcula y canónigos, decorar con unas gambas (las más hermosas por encima, y si nos gusta unas nueces peladas quedan riquísimas).

7. Servir este coctel muy fresquito.

Nota:

Si usamos la piña de lata en rodajas, pues igual, cortada a trocitos y con ese jugo haremos la salsa, es mejor la natural está claro, pero tampoco queda mal la de lata.

