



INGREDIENTES:

- 1 piña tropical madurita (o piña en latada en su jugo)
- un poco de ensalada variada cortada pequeña
- 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 (dejar algunas para poner al final por encima)

- 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 sacabolos, y poner en un bol, y hace taquitos, la piña (reservar las piñas ya vacías).
2. Hacer lo mismo con los demás ingredientes, todo lo solido a taquitos o trocitos. Las gambitas bien escurridas con papel absorbente.

3. Echar zumo de la piña en un recipiente, con el zumo de lima o de limón, añadir la mahonesa (si queremos que sea una salsa rosa, añadirle una cucharada de kepsu) 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, pero más que ligera) 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 rellenar las piñas vacías que hemos reservado, y si son más personas y no nos bastan las piñas como moldes, ponerlas en bonitas copas grandes de coctel, y poner unas gambas por encima, y si nos gusta unas nueces peladas quedan riquísimas.

7. Servir esta ensalada fresquita mejor.

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.

