

ENSALADA DE CAMARONES Y PIÑA
(Receta de María del Pilar)

1 1/2 taza de camarones salcochados
Salsa de Ensalada Francesa
1 1/2 tazas de trocitos de piña
1 taza de apio picadito
1/2 cucharadita de sal
1/8 cucharadita de pimentón
Mayonesa Heinz
4 pepinillos dulces en conserva

Procedimiento:

Limpie bien los camarones, quítele el hilo negro que tienen cortelos en pedazos. Escabechense en salsa para Ensalada a la francesa. Enríense.

Escorra la piña y enfríela. Mezcle los camarones, la piña, el apio, con sal y pimentón y únalo todo con bastante mayonesa.

Sírvanse sobre hojas de lechuga bien rizadas y adórnelos con pepinillos en lasquitas.

NOTA: Al hervir los camarones no demore tanto tiempo, apenas se pongan rojos, los apagas, para que no se recocinen, (Si se recocinan saben a trapo).