

CAMARONES LAMAZE
(Para ensalada o como cocktail)

Ingredientes

- 3 libra de camarones
- 1 lata de sopa de tomate
- $\frac{1}{2}$ taza de mayonesa
- $\frac{1}{4}$ taza de encurtidos molidos dulces
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de cebolla rallada o partida en pedazos chicos
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de jugo de limón

Procedimiento

Se cocinan los camarones con sal, cuando están rojos los apagas (no los recocines pues pierden su sabor y saben a trapo).

Ahora mezcla la $\frac{1}{2}$ lata de sopa de tomate (sin agregarle agua), con la $\frac{1}{2}$ taza de mayonesa, agrégale el $\frac{1}{4}$ taza de encurtidos dulces, $\frac{1}{2}$ cucharadita de cebolla rallada, la $\frac{1}{2}$ cucharadita de mostaza y la cucharadita de limón.

Agrégale todo esto a los camarones déjalos reposar una hora antes de servir para que se unan todos los sabores bien.

Se sirven sobre hojas de lechuga picadas o como entremeses (en otras palabras como cocktail de camarones).

Nota: Si la vas a usar como ensalada le agregas papa (cocida) partida en cuadritos.

Si es necesario y te parece le puedes agregar la otra $\frac{1}{2}$ lata de la sopa de tomate que te quedó (sin diluir en agua).