

ENSALADA DE ESPIRALES CON ATÚN Y GAMBAS



Ingredientes

250 gr. de espirales surtidos EL PAVO
100 gr. de colas de gambas cocidas
80 gr. de atún
4 pepinillos en vinagre
6 cebolletas en vinagre
1 cucharadita de alcaparras
200 ml. de salsa rosa

Preparación

En una ensaladera, colocar el atún desmigado, las alcaparras, las colas de gambas, los pepinillos cortados a cuadraditos, las cebolletas cortadas en juliana y las espirales surtidos EL PAVO cocidas y enfriadas. Mezclar todo junto y reservar en la nevera.

Antes de servir, mezclar con la salsa rosa. Sazonar con sal si fuese necesario

Preparación de la salsa rosa: Mezclar en un recipiente 150 gr. de salsa mayonesa con 3-4 cucharadas de ketchup, 1 cucharadita de mostaza de Dijon y un chorrito de whisky o, si se prefiere, vodka, jerez o coñac. Remover bien hasta conseguir una salsa homogénea. Servir la ensalada fría