

# Salsa cocktail

salsa coctel o salsa rosa



**Preparación :** 5 minutos

**Cantidad :** 400 ml



## ¿Con qué podemos acompañar la salsa cóctel?

- Mariscos como Gambas o Langostinos, Langosta o Bogavante, Cigalas, Buey de mar, Centolla, Camarones
- Cóctel de gambas
- Canapés, pinchos
- Bocadillos
- Ensaladas
- Sandwiches

## Ingredientes

- 3 partes de mayonesa casera (300 ml)
- 1 parte de kepchup (100 ml)
- Un chorrito de zumo de naranja ( 30 ml)
- Un chorrito de salsa inglesa o salsa perrins ( 30 ml)
- Un chorrito de brandy o coñac ( 30 ml)

- 1** En un vaso grande ponemos **tres partes de mayonesa** casera y **una parte de kepchup**.
- 2** Añadimos a **partes iguales** un chorrito de **zumo de naranja**, **salsa perrins** y **brandy** o coñac.
- 3** Mezclamos bien y guardamos en el frigo hasta su uso.