

ENSALADA 'HAWAIANA'

Ingredientes

3 paltas
jugo de 1 limón
1 1/2 tazas de pollo sancochado
1 1/2 tazas de mayonesa
1 atro de piñas cortadas
Curry al gusto
1 coco o piña

Preparación

Se pelan las paltas se cortan en trozos no muy grandes rociándolo con jugo de limón. Se prepara una mayonesa a la que se le agrega el (curry) al gusto y se mezcla con el pollo sancochado y cortado en cuadros y la piña se verifica la sazón y se acomoda en la piña o coco cortados.

ENSALADA HAWAYANA DE CAMARONES

(Hawaiian Shrimp Salad)

Ingredientes

2 hermosas piñas
2 tazas de colitas de camarones
1/2 taza de apio picado
1/4 de taza de pepino picado (o en su defecto de rabanitos)
3 cucharaditas de jugo de limón
1 1/2 taza de mayonesa de leche condimentada con mostaza
vinagre blanco
paprika
sal

Preparación

Se lavan bien las piñas y se cortan en dos partes a lo largo, dejando el penacho. Con un cuchillo se saca la pulpa y se corta la mitad de ella en trocitos, que se unirán luego a las colitas de camarones ya cocidas, al apio, pepino y jugo de limón.

Se pone esta mezcla en la refrigeradora durante 1/2 hora. Pasado este tiempo se le mezcla con la mayonesa ya preparada y se procede a rellenar las piñas. Se cubre la superficie con mayonesa que se apartó y se decora con rodajitas de pepinos y colitas de camarones. Se presentan rodeadas de cubitos de hielo hechos con el agua teñida de verde.