

### DIVERSAS SALSAS DE CAMARONES

#### Manera de sancochar los camarones en caldo corto

##### Ingredientes

1 zanahoria  
1 cebolla  
1 rama de perejil  
tomillo  
1 hoja de laurel  
sal, pimienta  
1/2 taza de vino blanco seco  
agua (la cantidad suficiente)  
1 kl de camarones

##### Preparación

En una olla se ponen todos los ingredientes, menos los camarones, a hervir cuando hayan transcurrido unos minutos, se echan los camarones previamente lavados dejándolos hervir por 3 minutos más o menos. Ya fríos se procede a acomodarlos para luego preparar las salsas que los acompañan.

#### SALSA VERDE

##### Ingredientes

3 yemas duras  
3 cucharadas de vinagre blanco  
3 pepinillos encurtidos  
sal, pimienta  
1 cucharada perejil picado  
1 taza de aceite fino  
2 cucharadas cebollas lavadas picadas  
1 cucharada de aceitunas verdes  
1 cucharada de alcaparras

##### Preparación

Tamizar las yemas en una tazón, agregarle el aceite revolviendo con un tenedor, añadirle todos los ingredientes mencionados mezclando bien.

#### SALSA TARTARA

##### Ingredientes

2 yemas crudas  
1 yema dura  
1 cucharadita de mostaza  
sal, pimienta  
aceite (suficiente cantidad)  
50 grs pickles en vinagre  
1 cucharada alcaparras  
1 cucharada perejil picado

##### Preparación

Poner en un tazón las yemas crudas y la yema dura tamizada agregar el aceite lentamente en forma de hilo) batiendo en el mismo sentido hasta espesar, condimentar con mostaza, sal, pimienta, agregar los pickles picados, las alcaparras, perejil y la clara endurecida y picada.

#### SALSA PARA COCKTAIL DE CAMARONES

##### Ingredientes

1 taza de mayonesa  
2 cucharadas de Catsup  
salsa inglesa  
1 palta chica  
2 cucharadas cebollitas encurtidas  
1 huevo duro

##### Preparación

Se prepara una buena mayonesa se le añade el catsup, la salsa inglesa al gusto, las cebollitas encurtidas, la palta en rajadas y el huevo duro en rebanadas para decorar.