

### COCKTAIL DE CAMARONES

#### Ingredientes:

1 1/2 kilos de camarones.  
2 cucharadas de Ketchup.  
1 latita de crema.  
1 taza de mayonesa.  
1 cucharada de Gin.  
Trozos de palta.  
Sal, pimienta.  
Pimienta roja.  
Cebollitas encurtidas.

#### Preparación:

Se sancochan los camarones por 3 m', se pelan las colas.  
En un tazón se mezclan todos los ingredientes, apartando algunas colas para la decoración.  
En el fondo de una copa adecuada se vierte la mezcla y adorna con las colitas y gotitas de "Ketchup".

### COCKTAIL DE LANGOSTA "A LA GRACIELA"

#### Ingredientes:

2 cocos de Panamá cortados al través.  
2 langostas de 600 grms, c/u.  
200 grms. de puntas de espárragos  
" " " champiñones cortados verticalmente.  
100 grms. de mayonesa.  
75 " de Ketchup.  
1 1/2 cucharadas de Cognac.  
1 tacita (tamaño café) con gelatina sin sabor preparada y condimentada con salsa inglesa y limón.

Cocinar la langosta, enfriar y separar la carne de la cola y cortarla en medallones, los sobrantes ponerlos en un pyrex y mezclar con los champiñones, espárragos, mayonesa, Ketchup y Cognac. Sazonar bien y colocar en las mitades del coco.  
Encima acomodar los medallones y glasear con la gelatina.  
Adornar con las pinzas de las langostas