

# CÒCTEL D'ALVOCAT, CRANC, GAMBES I ARANJA

*Ingredients: (per a 4 persones)*

- 1 aranja
- 1 alvocat
- 50 g de gambes còctel
- 50 g de carn de cranc
- 2 cullerades de maonesa
- 1 llimona
- 1 enciam

Rentar i escórrer l'enciam i reservar

Preparar els supremes d'aranja (pelar i extreure les rodanxes de polpa).

Pelar i tallar l'alvocat a daus petits. Premsar una mitja llimona per sobre.

Refrescar les gambes sota aigua freda i escórrer.

Escórrer la carn de cranc.

Muntar la maonesa amb 1 rovell d'ou.

Barrejar tots els ingredients, afegir el xuc de mitja llimona i rectificar l'assaonament al seu gust.

Deixar reposar mitja hora aproximadament.

Col·locar l'enciam en un plat i posar el còctel al mig.

