

**Creador:** Angelicajrtrt **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- *media cebolla o una cebolla mediana*
- *1/4 de pimiento rojo*
- *1/4 de pimiento verde*
- *200 gr. de pulpo cocido (las patas)*
- *4 palitos de cangrejo*
- *una docena de gambitas peladas*
- *1 latita de mejillones al natural o al vapor*
- *Aceite*
- *vinagre*
- *sal*
- *una cucharadita de perejil picado*

## Preparación:

### Paso 1

Picamos finamente la cebolla y los pimientos y mezclamos con 2 medidas de aceite por una de vinagre, el perejil picado y una pizca de sal y reservamos. Cortamos el pulpo y los palitos en rodajas y añadimos junto a las gambitas y los mejillones a la mezcla anterior. Meter en la nevera al menos 2 horas.