Salpicón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Xanabelleza

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 cebolla (mejor cebolleta)
- 2 tomates cherry (para decorar)
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 200 gr de gulas
- 6 palitos de cangrejo
- 10 mejillones (ya cocidos al vapor y quitados de la concha)
- Aceite
- Vinagre de sidra
- Sal
- perejil fresco picado

Preparación:

Paso 1

Prepara una vinagreta: pela y limpia la cebolla y la picas menuda. Lava los pimientos y el perejil y los picas también menudos. Lo mezclas todo en un bol y añades aceite, vinagre y sal al gusto. Añade las gulas, los palitos picados y los mejillones (reserva dos para decorar) a la vinagreta. Pica los tomates cherry en cuartos. Ponlo en un plato, yo me ayudo de un aro para que quede mejor presentado, decora con el mejillón reservado y los tomatitos. Espolvorea con perejil picado.