

# SALPICÓN DE MARISCO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** anina 1988 **Recetizador:** Maria Molina Fe



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Si utilizas productos congelados, disminuiras el coste, como si usas merluza y no rape.

## Descripción:

Una receta perfecta para cuando tienes gente en casa, se puede hacer gran cantidad y dejarla preparado del día antes, así que a disfrutar con tus invitados, la comida está echada!!!!

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1-2 de Cebolleta
- 1-2 de Huevos
- 10-12 de Aceitunas
- 10-12 de Palitos de cangrejo
- 2 puñados de Gambas peladas
- 1 cola grande de Rape
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre
- 1 lata de Mejillones en escabeche

## Preparación:

### Paso 1

Para preparar la vinagreta, seguir los pasos indicados en la receta "Ensalada mexicana" y reservar.

### Paso 2

Cocer el rape y las gambas peladas hasta que estén blandos en agua salada hirviendo, para las gambas llegaran 3-4 minutos al rape le harán falta al menos 10. Dejar enfriar

### Paso 3

*Cortar el rape en dados pequeños y los palitos de cangrejo en ruedas, mezclar con la vinagreta, las gambas, las aceitunas y los mejillones, puedes hacerlo por capas: primero una capa de vinagreta, sobre ésta poner algunos mejillones, parte del rape y los palitos y la mitad de las aceitunas, cubrir con una nueva capa de vinagreta y repetir el proceso.*

#### **Paso 4**

**A COMER!!!!**