

SALPICÓN DE MARISCO



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

Creador: anina 1988 **Recetizador:** Leonor Milla Mo



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!!!!