Salpicón de marisco

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

Creador: Angelicajrrt

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.