Receta de Ensalada Tibia con Sepia y Gambas

18 Sep 2022

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica ensalada que es muy especial y que podéis preparar en cualquier ocasión y sobre todo si tenéis invitados quedaréis muy bien con este rico plato de **Ensalada Tibia con Sepia y Gambas**

Ingredientes

- Sepia (una o dos)
- Gambas rojas (unos 200grs)
- huevos cocidos (dos o tres)
- Patatas (tres o cuatro)
- Tomates (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Ajos (dos o tres dientes)
- Sal y pimienta
- Vinagre

Modo de Preparación

1. Cocer las patatas con piel en agua con sal
2. En un bol, trocear el tomate pelado y sin pepitas y bien picadito mezclarlo con las alcaparras, echar un chorro de aceite de oliva y dejar reposar
3. Preparar la sepia a la plancha, sin pasarla demasiado y cortarla en trozos con las tijeras
4. Refreír los ajos laminados en una sartén con poco aceite y añadir las gambas y freír unos minutos
5. Pelar las patatas y cortarlas en lonchas como de un centímetro de grosor y ponerlas en una fuente, sazonar con sal y pimienta, unas gotas de vinagre de jerez y aceite de oliva a vuestro gusto
6. Colocar encima la sepia troceada y las gambas y los huevos troceados
7. Rociar todo con el tomate y las alcaparras reservadas
8. Tomar la ensalada tibia y....buen provecho!!!