

Receta de Salpicón De Marisco

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como tenemos muy cerca la Navidades, para hoy os dejo esta receta que resulta muy rica y apropiada para estas Fiestas.

Ingredientes

- Mejillones (500 grs)
- Almejas (250 grs.)
- Gambas (250 grs.)
- Filetes de merluza (una bolsa)
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Huevo cocido (uno o dos)
- Cebolla (una mediana)
- Mostaza (una cucharadita)
- Pimiento morrón (uno)
- Perejil picado (una cucharada)
- Alcaparras (una cucharada)(opcional)
- Vino blanco
- Sal

Modo de Preparación

1. Cortar la cebolla en rodajitas muy finas y dejarlas en remojo unos 20 minutos en un vaso de agua y una cucharada de vinagre
2. Abrir los mejillones y las almejas al vapor, quitar las conchas y reservar
3. Cocer la merluza y las gambas en agua con sal, un chorrito de vino blanco y un poquito de aceite, dejarlo enfriar, pelar las gambas y partir en trocitos junto con la merluza
4. Mezclar aceite, vinagre, la mostaza, las alcaparras, el huevo, el pimiento y el perejil picados y la cebolla escurrida, echarlo un poco de sal
5. Aliñar el pescado con el preparado y dejar en el frigorífico hasta el momento de servir