

Receta de Salpicón De Rape Con Langostinos

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, estamos apurando los últimos días de este mes de Diciembre que ya toca a su fin, para hoy y pensando un poco en la cena de Noche Vieja, os dejo ese rico salpicón que os puede servir como entrante para la última cena del 2013.

Ingredientes

- Langostinos (24 o más, según comensales)
- Cebollas (una o dos)
- Pimientos verdes (dos o tres)
- Rape en un trozo (sobre 1kg)
- Tomates (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Vinagre de jerez

Modo de Preparación

1. Cocer los langostinos en agua hirviendo durante un minuto y ponerlos en un bol con agua muy fría, hielos y bastante sal (también pueden ser cocidos pero así, están más sabrosos)
2. Cocer el rape y dejarlo enfriar
3. Pelar los langostinos y partir el rape en lonchas
4. Picar los pimientos, los tomates y las cebollas
5. Mezclar todo en un bol y aderezar con el aceite y el vinagre de jerez
6. Podéis colocarlo en aros de cocina individuales y servir decorado como en la foto, de cualquier forma quedará exquisito!!!