

Será por recetas



Salpicón

Entrantes, Recetas para navidad

 4 Personas

 40 Minutos

 Fácil

 Enviada el 09/11/2012

Ingredientes

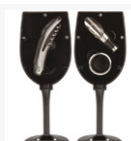
- ¼ kg de merluza hervida
- 1/2 pimiento verde
- 2 tomates de ensalada
- Alcaparras a gusto
- Sal
- ¾ kg de marisco variado (mejillones • sepia) a gusto gambas
- 1/2 pimiento rojo
- 3 huevos cocidos
- Aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña
- 4 hojitas de endivia
- Vinagre

Elaboración

Primero cocer el marisco que hayamos seleccionado y reservar. Picar la cebolla entera y los pimientos junto con los tomates cortados en cuadraditos.

Coger la merluza, limpiarla y cortarla a trocitos. En un recipiente, mezclarlo todo bien sazonarlo al gusto y aliñarlo con aceite y vinagre.

Pasarlo a una fuente de servir y colocar encima el marisco y las alcaparras, cortar los huevos y ponerlos encima de las hojas de endivia, remover todo y servir fresquito.



Autor receta de Salpicón

El Chef

 24 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 16/07/2012