

SALPICÓN DE MARISCO



Preparación

Cortar en daditos finos, brunoise, la cebolla el pimiento rojo y el pimiento verde, salpimentar y poner en un bol.

A continuación limpiar los langostinos. Las cabezas las podéis reservar congeladas para cuando preparéis un caldo, aportarán un sabor excelente.

Añadir los langostinos al bol y remover. Si no los tenéis cocidos, cocer unos mejillones y añadir al bol. En alguna ocasión he sustituido los mejillones por mejillones en escabeche y aportan un toque delicioso.

Es el momento de añadir el pulpo cocido y remover bien todos los ingredientes en el bol.

Nuestro salpicón de marisco ya está listo solo nos falta aliñarlo con un poco de aceite de oliva, vinagre, pimienta y un poquito de pimentón, me gusta con pimentón picante pero eso ya es va a gusto.

INGREDIENTES

- 2 patas de pulpo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 1/2 cebolla roja
- 1/2 pimiento rojo
- 25 langostinos
- 20 mejillones cocidos