



<https://www.mepillasquisando.com>



SALPICÓN DE MARISCOS



INGREDIENTES:

400 gr. de Gambas.
1 Pata de Pulpo cocido.
3 Barritas de Surimi.
2 Tomates de ensalada.
2 Cebolletas grandes.
2 Pepinos,
2 Pimientos verdes.
Aceitunas verdes y negras.
Aceite, Sal y vinagre.

ELABORACIÓN:

Cocemos las gambas en tandas pequeñas (las echamos cuando hierva el agua y las sacamos cuando floten). Enfriamos en agua con hielo y pelamos. Picamos en cuadraditos muy pequeños los tomates, las aceitunas, las cebolletas, los pepinos (sin semillas) y los pimientos. Picamos el pulpo y el surimi. Aliñamos con sal, aceite y vinagre. Mezclamos todos los ingredientes y los tapamos con papel film y reservamos en el frigorífico. A la hora de presentar, colamos el caldo que han desprendido y lo servimos seco.

<https://www.mepillasquisando.com>