

Salpicón de mariscos



Nombre de la receta

Salpicón de mariscos

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

8

Alérgenos

☐ Crustáceos
☐ Pescado
☐ Moluscos

Descripción

Salpicón de marisco con pescadilla.

Ingredientes

- 300 gramos de langostinos cocidos
- 300 gramos de pulpo cocido
- 14 palitos de cangrejo
- 500 gramos de pescadilla congelada sin cabeza
- 1 hoja de laurel

- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas soperas de sal
- 1 pimiento verde
- 1/2 pimiento rojo
- 4 tomates grandes
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 4 cucharadas soperas de vinagre
- 1 cebolla grande

Pasos

- 1** En primer lugar, ponemos una cacerola con agua a cocer a la que añadimos sal, la hoja de laurel y los ajos. Cuando empiece a hervir, introducimos la pescadilla congelada y hervimos de 15 a 20 minutos.



- 2** Mientras, picamos los langostinos, palitos de cangrejo, el pulpo y lo echamos en un recipiente hondo.



- 3** A continuación, picamos la cebolla y el pimiento y lo vamos añadiendo al recipiente del marisco.



- 4** Posteriormente pelamos los tomates y los picamos también en trocitos. Lo añadimos también al recipiente del marisco.



- 5** Cuando la pescada esté hervida, la ponemos en un escurridor y cuando se enfríe, la limpiamos de piel y espinas y separamos los trozos, añadiéndolos al conjunto anterior. Aliñamos con aceite, sal y vinagre al gusto y removemos todo. No hace falta desmenuzar la pescada en trozos pequeños porque al remover se va deshaciendo todo. Si los tomates, no tienen mucho jugo, añadimos medio vaso de agua para que quede jugoso.

- 6** Dejamos todo enfriar en la nevera y ya tenemos listo nuestro salpicón de marisco y pescada.

Observaciones o consejos

El salpicón, suele llevar más pimiento que tomate, pero a muchas personas el pimiento le resulta demasiado indigesto. Es por lo que esta receta, lleva más tomate que pimiento. Se pueden añadir toda clase de mariscos, moluscos o pescado (mejillones cocidos, almejas, rape en lugar de pescada) pero se encarece el plato.

Autor

Matilde Linares