

Salpicón de pulpo y langostinos



Nombre de la receta

Salpicón de pulpo y langostinos

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

Crustáceos
 Pescado
 Moluscos

Descripción

Tradicional salpicón de pulpo y langostinos cocidos

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 250 gramos de pulpo cocido
- 400 gramos de langostinos cocidos

- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 1 cebolleta
- al gusto de sal
- al gusto de vinagre
- al gusto de aceite de oliva
- 1 tomate grande

Pasos

1 Para preparar nuestro sencillo salpicón, descongelamos en primer lugar el pulpo y los langostinos si los hemos comprado congelados. Cortamos el pulpo en trozos a nuestro gusto. Al mismo tiempo que pelamos los langostinos que dejamos enteros. Quien prefiera puede cortarlos en trozos más pequeños.



2 A continuación cortamos en trocitos el medio pimiento rojo pequeño y el medio pimiento verde. También cortamos en trocitos la cebolleta. Añadimos todo al bol.



3 Pelamos y cortamos en dados el tomate y lo añadimos igualmente. Por último, aliñamos con aceite, sal y vinagre al gusto y removemos todo. Lo dejamos enfriar y ya tenemos listo nuestro plato.



Observaciones o consejos

Si utilizamos alimentos congelados debemos tener en cuenta que traen bastante sal por lo que deberemos tener cuidado al aliñar.

Autor

Matilde Linares