MARÍA



Salpicón de marisco

4 raciones

Ingredientes

- Canónigos (o base verde)
- Pimiento verde
- Cebolla
- Tomate
- Gambas
- Pulpo
- Pescado (en mi caso rape y merluza)
- Mejillones en escabeche
- Naranja
- Sal
- Pimienta
- **4 cdas** de aove
- **2 cdas** de vinagre blanco
- Ralladura y zumo de naranja

Elaboración

1. Poner agua en un cazo con la peladura de la naranja
2. Añadir el pescado y, una vez rompa a hervir, contar 3 minutos
3. Desmenuzar y reservar en frío el pescado
4. Picar todas las verduras y reservar
5. Saltear las gambas y el pulpo para darles un toque crujiente
6. Preparar el aliño con el aove, el vinagre blanco, sal, pimienta, la ralladura y el zumo de naranja
7. Montar: base de canónigos, todas las verduras, el pulpo, las gambas, los mejillones, el pescado y el aliño

RECOMENDACIONES

Dejarla en la nevera un buen rato, incluso de un día para otro, para que concentre todos los sabores.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy