

SALPICÓN DE MARISCO



INGREDIENTES

- Mejillones o clotxinas
- Gambas
- 2 patas de pulpo cocidas
- Gambas
- 1 tomate
- 1 pimiento verde
- 1 cebolleta fresca
- Vinagre de Jerez
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

PREPARACIÓN

1. Para cocer los mejillones al vapor ponemos una cucharada de aceite de oliva en una cazuela y cuando empiece a estar caliente añadimos los mejillones, cerramos la tapa de la cazuela y dejamos 3 minutos.
2. Removemos de vez en cuando la cazuela sin abrir, transcurrido el tiempo los mejillones se habrán abierto.
3. Retiramos las cáscaras y reservamos los mejillones en un plato.
4. Pelamos las gambas cocidas y troceamos. Lo mismo con las patas del pulpo cocido, troceamos.
5. El pimiento verde, cebolleta fresca y el tomate lo troceamos en trocitos pequeños.
6. En un cuenco añadimos el tomate, cebolleta fresca y el pimiento cortado a trocitos. Mezclamos bien.
7. Incorporamos las gambas, los mejillones y el pulpo. Mezclamos todo con cuidado.