

Salpicón de marisco



Ingredientes:

marisco de cáscara
tajadas de pescado duro
cigalas gigantes
carabineros
aceite, vinagre y sal
mostaza
pepinillos
cebollitas en vinagre
perejil picado
pimiento morrón

Preparación:

Para el salpicón de marisco podemos partir en pequeños pedazos cualquier marisco de cáscara o de concha y las tajadas de pescado duro, como el rape, que hayan sobrado en los banquetes de fiesta.

Se pueden reforzar el salpicón de marisco con algunos langostinos congelados, cigalas pequeñas o carabineros, cocidos previamente.

Se prepara una salsa con aceite, vinagre y sal en la proporción de tres de aceite por uno de vinagre. Se le añade un poco de mostaza, pepinillos picados, cebollitas en vinagre, perejil picado y unos daditos de pimiento morrón.

Se mezcla bien la salsa y se echa sobre el marisco.

Salpicón de marisco

Se guarda en la nevera y se sirve el salpicón de marisco frío.