

Salpicón de marisco

Cocina en Video
Recetas sencillas pero muy sabrosas



Aquí tenéis una receta para hacer un salpicón de marisco que está riquísimo. Con este plato que podéis dejar preparado del día anterior, sorprenderéis gratamente a vuestros invitados, que disfrutarán con un salpicón lleno de ingredientes de calidad y con un sabor delicioso.



Dedicación : 15 minutos

Cocción : 18 minutos

Cantidad : 4 raciones

Ingredientes:

- 250 g de rape
- 6 cigalas
- 500 g de gambones o langostinos
- 500 g de mejillones
- 200 g palitos de cangrejo (surimi)
- 2-3 hojas de laurel
- 30 ml de aceite de oliva
- 10 ml de vinagre de manzana o similar
- Una tira de pimiento rojo y otra de verde

- 1 Preparamos los ingredientes:** Quitamos las alas al rape y lo troceamos en discos de un dedo de grosor. Dividimos cada disco en dos y le quitamos la espina central. Limpiamos y lavamos los mejillones cortando las rebarbas y rascando la suciedad de las conchas.
- 2** Calentamos un vaso de agua con dos hojas de laurel, echamos las **cigalas** y desde que hierve, **cocemos durante 3 minutos**. Retiramos y echamos los **gambones**, que coceremos durante 2-3 minutos desde que hierven en un chorro de vino blanco o agua con una hoja de laurel, cocemos los **mejillones** hasta que abran (unos 3 minutos). El objetivo es preparar los mariscos por separado para respetar su sabor y mezclarlos después. Dejaremos que enfrién para utilizarlos después.
- 3** En una sartén salteamos durante un par de minutos el **pescado**, con un chorro de aceite de oliva y un diente de ajo aplastado. Hacemos una **vinagreta** básica con 3 partes de aceite de oliva con una parte de vinagre o zumo de limón bien mezclados. Cortamos los **palitos de pescado** en discos grandes y picamos en dados finos una tira de **pimiento rojo** y otra de **pimiento verde** que añadimos a la vinagreta.

- 4** Una vez fríos vamos montando nuestro salpicón, para ello liberamos de sus conchas a los mejillones y los echamos en una fuente, pelamos los gambones y quitamos la cáscara a las cigalas. Dándole un corte por la barriga será más fácil. Los trocearemos y echaremos en la fuente. **Reservaremos alguna cigala y algún gambón enteros** para la decoración. Continuamos echando los palitos de pescado, el rape y por último vertemos la vinagreta con los pimientos por encima y mezclamos. Tapamos y dejamos reposar en el frigorífico para que cojan sabor. Una vez que ha reposado montamos los platos y adornamos con las cigalas y gambones enteros.

más recetas en **Cen** - **Cocina en video .com**