

SALPICÓN DE MAR

INGREDIENTES

Para el salpicón:

- 300 gr de palitos de cangrejo (Krissia para celíacos) y/o gambas cocidas, langostinos cocidos, etc...
- 150 gr de pimiento rojo
- 150 gr de pimiento verde
- 150 gr de cebolla
- 2 huevos duros

Para la vinagreta:

- 80 gr de aceite de oliva virgen extra
- 40gr de vinagre
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso los palitos de cangrejo o lo que hayas elegido y trocea 4 segundos en velocidad 4. Retira a un bol y reserva.
2. Pon los ingredientes restantes en el vaso y programa 5 segundos, velocidad 4. Retira y mezcla con los palitos de cangrejo...
3. Prepara la vinagreta, pon los ingredientes en el vaso y emulsiona en velocidad 5-6 durante 25 segundos. Vierte por encima del salpicón.

Sugerencias: Esta receta puede convertirse en varios platos. Si la añades un arroz base, unos garbanzos cocidos, patatas al vapor, unas lentejas cocidas, unas alubias cocidas, pasta o también como guarnición de una pizza. O lo que mejor os parezca.