Receta de Salpicón de Pulpo y Mejillones

14 Ago 2018

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy fresquita y rica para el verano, se trata de un **Salpicón de Pulpo y Mejillones**, podéis prepararla como primer plato o también como aperitivo en vuestras reuniones con familiares o amigos.

Ingredientes

- Pulpo cocido y troceado (una bandeja) puede ser congelado
- Mejillones sin concha congelados o frescos (150 grs)
- Cebolla tierna o cebolleta (una)
- Pimiento rojo y verde (medio de cada)
- Tomates cherrys (entre 20/30)
- Aceitunas verdes sin hueso (al gusto)
- Aceite de oliva
- Vinagre de módena

Modo de Preparación

1. Descongelar el pulpo y los mejillones en el frigorífico sobre una rejilla, una vez descongelado, calentar al baño maría
2. Cortar la cebolla muy finita y dejarla en un bol sumergida en vinagre de Módena
3. Trocear los pimientos a daditos, después mezclarlos junto con la cebolla tierna ya escurrida, el pulpo y los mejillones y colocar en una fuente
4. Cortar las aceitunas sin hueso en cuartos junto con los tomates cherry
5. En un recipiente preparar la vinagreta con aceite de oliva, vinagre de módena y unas gotas de lima o limón
6. Colocar en un bol la vinagreta con todos los ingredientes anteriores y dejarlo reposar y enfriar en la nevera
7. Al tiempo de servir rociar el salpicón con la vinagreta preparada y....buen provecho!!!