

# Árbol de navidad con salpicón de marisco

COOKING  
LOVERS TESA



## Consejo del chef

Colocar el salpicón de marisco en el centro del árbol y decorar con tomatitos cherry a modo de bolas navideñas.

## Raciones para 6

**10** Langostinos

**300 gr** Mejillones frescos

**250 gr** Pulpo cocido

**1** Cebolleta

Pimiento verde

**1** Pimiento rojo pequeño

**2 Cdas** Alcaparras

**3 Cdas** Aceite de oliva

**2 Cdas** Vinagre de Jerez

**1 Pizca** Sal

**1 Cda** Miel

**1 Cdita** Mostaza

Cogollos de lechuga

Tomatitos cherry

**1** Colocar en la bandeja perforada los langostinos y los mejillones frescos por separado. Llevar al horno a vapor 100% durante 5 minutos. Retirar la concha de los mejillones y pelar los langostinos.

**2** Trocear los langostinos y el pulpo en trocitos. Picar la cebolleta, el pimiento verde y el pimiento rojo. Picar las alcaparras y añadir todo a un bol.

**3** Preparar una vinagreta combinando el aceite, el vinagre de Jerez, sal, miel y mostaza. Agregar la vinagreta al salpicón y mezclar bien.

**4** Cortar los cogollos en cuatro y colocarlos sobre una fuente amplia o ensaladera en forma de árbol de navidad.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/its-tiiiiime-christmas/>

