Árbol de navidad con salpicón de marisco



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-tiiiiiime-christmas/