

# Árbol de navidad con salpicón de marisco

COOKING  
LOVERS RECETA



## 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 