

# Ensalada de Mariscos

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Aceitunas rellenas con cilantro:** 50 grs

**Cebolla:** 1 unidad

**Hinojo:** 1 unidad

**Jugo de Limón:** c/n

**Morrón Verde:** 1 unidad

**Morrón amarillo:** 1 unidad

**Aceite De Oliva:** 150 cc

**Tubo de Calamar:** 250 grs

**Camarones:** 200 grs

**Vinagre Blanco:** 50 cc

**Jugo de Naranja:** c/n

**Langostinos:** 200 grs

**Morrón Rojo:** 1 unidad

**Salsa picante:** c/n

**Tomate Cherry:** 20 Unidades

## Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva *saltear* cebolla, pimientos e *hinojo* (tojo en juliana) a fuego fuerte por 3 minutos, *condimentar* con sal, pimienta y reservar.
- En la misma sartén *saltear* a fuego fuerte calamares en aros por 2 minutos y agregar a la mezcla de vegetales reservados.
- Repetir la operación primero con los *langostinos* (2 minutos por lado) y por último con los *camarones* (1 minutos por lado).
- Mezclar y agregar aceitunas verdes en rodajas, tomates cherries en mitades y *cilantro* picado, reservar en heladera por 1 hora y servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-marisco>