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