

# Salpicón de merlucita

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lima:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Tomate:** 1 Unidad

**Morrón Verde:** 1/2 Unidad

**Merluza:** 250 g

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:**

**Cilantro:** 1/2 cda.

**Morrón Rojo:** 1/2 Unidad

## Preparación de la Receta

- Comenzamos rallando *tomate*, luego hacemos lo propio con una pizca de *cebolla*, con el *ajo* y un poquito de *pimiento rojo*
- Lo mezclamos
- Sumamos un suspiro de *palta* picada cruda a la mezcla, que aportará suavidad a las texturas crocantes
- Los aderezamos con *jugo de limón*, un pequeño toque de *vinagre* de jerez, aceite de oliva, *cilantro* y sal.
- A la merluza la trabajamos como a cualquier pescado *redondo*
- Hay que tener en cuenta que tiene las espinas más raras del océano
- A partir de la mitad del *lomo* hasta arriba, la espina tiene forma de “y” griega
- Terminado el proceso, debemos lavarnos las manos, al igual que el cuchillo
- Retiramos la piel tensándola para ayudarnos en la tarea
- También quitamos las *vísceras*
- A la merluza, podemos hervirla, cocinarla a la *plancha*, o bien dejarla cruda para que se cueza con el ácido del salpicón
- En nuestro caso, la dejaremos cruda
- Una vez fileteada, la desmenuzamos con las manos y la mezclamos con los vegetales.
- Agregamos también *camarones* al salpicón apenas cocidos
- Los cortamos a mano.
- Servimos en un plato o bol terminando con *cilantro* picado arriba.