

Salpicón de Mariscos para enamorados

Los 14 de febrero, son fechas especiales donde muchas parejas aprovechan para complacer el paladar de su media naranja. Hoy en el día de San Valentín, les traemos una receta divina, playera y afrodisíaca.

Dicen que los productos del mar, suben el libido pasional por el alto nivel de fósforo, esperemos que este día de los enamorados lo puedan comprobar con el ser amado Cocinando con La Mañana, preparando unos mariscos variados.

Ingredientes:

1. 800 grs. de mariscos variados cocidos
2. 1 frasco pequeño de cebollas baby
3. 1/2 pimentón rojo
4. 1/2 pimiento verde
5. 1 cebolla pequeña
6. Vinagre de vino blanco
7. Aceite de Oliva virgen extra
8. Sal gruesa
9. 1 limón grande (opcional)

Preparación:

1. En un bol grande reservamos nuestros mariscos de preferencia, pero con unos camarones, langostinos, pulpo, pepitonas y mejillones, podrán contar con una sabor especial y cargado de amor.
2. Picar el pimentón, pimiento, cebolla en pequeñas tiras posterior a su lavado y lo mezclamos.
3. Vertemos el aceite de oliva al gusto y revolvemos con intensidad hasta que las tiras estén cubiertas.
4. Agregamos el vinagre en cantidades generosas y volvemos a mezclar.
5. Se suma el limón a la mezcla, en este paso deben considerar la cantidad al gusto, por eso recomendamos ir probando mientras mezclan.
6. Agregamos la sal gruesa y volvemos a mezclar.
7. Cuando la mezcla esté en su punto la tapamos con papel film tipo envolvente y lo llevamos a la nevera, para que vaya macerando, hasta servirlo, recomendamos que mínimo 20 minutos. para luego servir en copas de cristal o platos blancos.

Feliz día del amor y la amistad.

Manuel Arrechedera / CNP: 22.016