

SALPICÓN DE MAR CON VINAGRETA DE PIMIENTOS

Ingredientes:

250gr de palitos de cangrejo (Krissia para celíacos) y/o gambas, rape, langostinos...
100gr de pimiento rojo
100gr de pimiento verde
100gr de cebolla
2 huevos duros
unas hojas de perejil

Vinagreta:

200gr de aceite (yo pongo 100gr)
50gr de vinagre
Sal

Preparación:

- 1.- Pon en el vaso los palitos de cangrejo o lo que hayas elegido y trocea **4 segundos en velocidad 4**. Retira a un bol y reserva.
- 2.- Pon los ingredientes restantes en el vaso y programa **5 segundos, velocidad 4**. Retira y mezcla con los palitos de cangrejo...
- 3.- Prepara la vinagreta, pon los ingredientes en el vaso y emulsiona en velocidad **5-6 durante 25 segundos**. Vierte por encima del salpicón.

Nota: Si le ponéis langostinos sale increíble, pero con los palitos de cangrejo está riquísimo (yo le pongo las dos cosas).