Salpicón de marisco

Ingredientes



- 250 g de rape
- 6 cigalas
- 500 g de gambones o langostinos
- 500 g de mejillones
- 200 g palitos de cangrejo - surimi
- 2-3 hojas de laurel, sal
- 30 ml de aceite de oliva virgen
- 10 ml de vinagre de manzana o similar
- Una tira de pimiento rojo y otra de verde

Sobre esta receta

Hoy descubriréis cómo preparar un salpicón de marisco que, sencillamente, está riquísimo. Además, este plato puede dejarse listo desde el día anterior, de modo que sorprenderéis gratamente a vuestros invitados, quienes disfrutarán de un salpicón repleto de ingredientes de calidad y con un sabor delicioso. Por si fuera poco, os presento dos modos de elaboración para que elijáis el que más os guste. ¡Que lo disfrutéis!

1. Salpicón de Marisco (con cigalas y rape)

Preparación

1. Comenzamos preparando los ingredientes. Quitamos las alas al rape para trocearlo en discos de un dedo de grosor. Dividimos cada disco en dos y le quitamos la espina central. Limpiamos y lavamos los mejillones cortándoles las rebarbas y rascando la suciedad de las conchas.
2. Calentamos en un recipiente un vaso de agua, con una pizca de sal y una hoja de laurel. Añadimos las cigalas y desde que hierve, cocemos durante tres minutos. Al cabo de tres minutos retiramos y echamos los gambones, que coceremos durante 2-3 minutos desde que hierven. En un chorro de vino blanco o agua con una hoja de laurel, cocemos los mejillones hasta que abran (unos 3 minutos). El objetivo es preparar los mariscos por separado para respetar su sabor y mezclarlos después. Dejaremos que enfríen para utilizarlos después.
3. En una sartén salteamos durante un par de minutos el pescado, con un chorro de aceite de oliva y un diente de ajo aplastado.Hacemos una vinagreta básica con 3 partes de aceite de oliva con una parte de vinagre o zumo de limón bien mezclados. Cortamos los palitos de pescado en discos grandes y picamos en dados finos una tira de pimiento rojo y otra de pimiento verde que añadimos a la vinagreta.

Salpicón de marisco

El toque final

1. Una vez fríos vamos montando nuestro salpicón, para ello liberamos de sus conchas a los mejillones y los echamos en una fuente, pelamos los gambones y quitamos la cáscara a las cigalas. Dándole un corte por la barriga será más fácil. Los trocearemos y echaremos en la fuente. Reservaremos alguna cigala y algún gambón enteros para la decoración. Continuamos echando los palitos de pescado, el rape y por último vertemos la vinagreta con los pimientos por encima y mezclamos. Tapamos y dejamos reposar en el frigorífico para que cojan sabor.
2. Una vez que ha reposado montamos los platos y adornamos con las cigalas y gambones enteros.

2. Salpicón de Marisco (con calamar y merluza)

Ingredientes

• 12 langostinos medianos

• 1 kg de mejillones

• 300 g de pescado (filete de merluza, rape...)

• 300 g de rodajas de calamar

• 250 g de palitos de cangrejo - surimi

• 2 hojas de laurel, vino blanco

• aceite de oliva, vinagre, 1 limón

• 1 cebolla, medio pimiento rojo

• 1 diente de ajo, perejil y sal

Preparación

Comenzamos preparando los ingredientes. Lavamos los mejillones cortándoles las rebarbas y rascando la suciedad de las conchas. Cortamos el pescado en tacos y los palitos de cangrejo en discos gordos.

En 1 vaso de agua con 2 hojas de laurel y una pizca de sal, cocemos los langostinos durante 3 minutos desde que hierven. En un chorro de vino blanco cocemos los mejillones hasta que abran (unos 3 minutos). El objetivo es preparar los mariscos por separado para que respetar su sabor y mezclarlos después. Dejaremos que enfríen para utilizarlos después.

En una sartén salteamos durante un par de minutos el pescado, con un chorro de aceite de oliva y un diente de ajo aplastado. A continuación salteamos los calamares durante un par de minutos.

Toque final

Una vez fríos, pelamos los langostinos, troceamos los calamares en dos o tres partes y liberamos de sus conchas a los mejillones. Picamos cebolla y pimiento rojo en tacos muy finos y los añadimos a una vinagreta, que hacemos con 3 partes de aceite de oliva con una parte de vinagre o limón bien mezclados. Reservaremos algún langostino entero para la decoración.

En una fuente introducimos los mejillones, los palitos, los langostinos, los calamares y el pescado. Aderezamos con nuestra vinagreta y adornamos con los langostinos enteros. Tapamos y dejamos reposar en el frigorífico para que cojan sabor.

Salpicón de marisco

Trucos interesantes

- Un truco para quitar la carne del mejillón de su concha, es utilizar otra concha a modo de cuchilla. Como también tiene forma curvada y está afilada es ideal para esta labor.
- Podemos hacer la Salsa vinagreta utilizando limón o vinagre. Existen muchos tipos de vinagre con diferentes intensidades, escogeremos la que más nos guste.
- Para hacer esta receta podemos utilizar diferentes tipos de pescado. Los que mejor le quedan son: rape, merluza, rodaballo... Los calamares o chipirones también le quedan geniales.
- Existen muchas variedades de la receta del salpicón de marisco. Podemos utilizar otros ingredientes para complementar esta receta según nuestras preferencias, como pueden ser: cigalas, buey de mar o centolla, langosta, gambón, pulpo, gambas, vieiras, bogavante, palitos de cangrejo, langostinos, mejillones...