



ENSALADA DE ALUBIAS BLANCAS EN SALPICÓN

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
400 gr de alubia blanca cocida
Medio pimiento verde
Medio pimiento rojo
1 tomate
8 langostinos pelados y cocidos
24 mejillones cocidos
1 pata de pulpo cocida
Cilantro picado
Aceite de oliva al gusto para la vinagreta
1 limón

ELABORACIÓN

Picamos los pimientos en daditos. Pelamos y quitamos las semillas al tomate y lo cortamos también en daditos. Juntamos las verduras picadas y les añadimos aceite y zumo del limón.

Cortamos la pata de pulpo cocida y los langostinos en trozos y lo mezclamos con las alubias y los mejillones.

Aliñamos con la vinagreta y espolvoreamos el cilantro por encima.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
50'



DIFICULTAD
3/10



SALUDABLE
10/10