



SALPICÓN DE BERBERECHOS

*con granada y un
toque de jengibre*



Ingredientes para 12 vasitos:

180 gr de berberechos al natural limpios
(carne de berberecho)

1 pimiento verde pequeño

1 pimiento rojo pequeño

1 pimiento amarillo pequeño

2 cebolletas

1 granada

1 cucharadita de pasta de jengibre

sal, pimienta, vinagre y AOVE (aceite de oliva
virgen extra)

Preparación:

Con unos días de antelación prepararemos la
vinagreta. Lavamos y troceamos los pimientos y
los cortamos en una "brunoise" pequeña.
Podemos ayudarnos de un robot picadora.

Pelamos y troceamos la cebolla al mismo tamaño
que los pimientos.

Colocamos en un recipiente que se pueda cerrar
y salpimentamos, añadimos dos partes de AOVE y
una de vinagre. Mezclamos y refrigeramos.

Al día siguiente, añadimos la pasta de
jengibre, los berberechos y la granada.
Mezclamos y refrigeramos hasta su consumo.

Conlaszarpasenlamasa