# Pulpo en salpicón

## INGREDIENTES:

- 100 gr de agua
- 500 gr de mejillones frescos y limpios
- 300 gr de pulpo cocido cortado en rodajas
- 200 gr de langostinos cocidos
- 50 gr de pepinillos en vinagre
- 50 gr de aceitunas verdes
- 100 gr de pimiento rojo en trozos
- 100 gr de pimiento verde en trozos
- 200 gr de cebolla en cuartos
- 100 gr de aceite de oliva
- 30 gr de vinagre
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida

## PREPARACIÓN:

1. Vierta el agua en el vaso, sitúe el recipiente Varoma en su posición con los mejillones, tape y programe **12 min/Varoma/vel 1**. Retire el Varoma, separe los cuerpos de los mejillones y deseche las valvas. Con unas tijeras, corte los restos de las barbas si los tuviera. Reserve los cuerpos en un bol grande o ensaladera. Incorpore al bol el pulpo, los langostinos pelados, los pepinillos y las aceitunas y reserve. Vacíe y lave el vaso.

2. Ponga en el vaso los pimientos, la cebolla, el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta. Trocee **3 seg/vel 4**. Vierta la vinagreta en la ensaladera sobre los mariscos, mezcle bien y deje reposar en el frigorífico hasta el momento de servir.

**Tiempo Activo: 15 min** **Tiempo Total: 25 min** **Raciones: 6**