

SALPICÓN DE MERLUZA CON VINAGRETA DE CÍTRICOS

INGREDIENTES:

- ½ cebolla
- ¼ de limón
- ½ aguacate
- ¼ de pimiento verde y ¼ de pimiento rojo
- ½ naranja
- 300g de merluza
- Una cucharada sopera de aceite de oliva
- Pizca de sal yodada

PREPARACIÓN:

- 01.** Preparar la vinagreta: aceite, limón, naranja y sal. Reservar.
- 02.** Picar en daditos la cebolla, el pimiento y el aguacate. Añadir la vinagreta.
- 03.** Poner la merluza en una olla con agua y sal para cocer. Luego pasar papel absorbente de cocina para quitar agua.
- 04.** Desmenuzar la merluza y mezclar con el resto de ingredientes.



Puedes variar los ingredientes y probar con gambas, huevo duro, salmón, y añadir cilantro para darle un toque distinto y rico en antioxidantes.