

# Cómo preparar salpicón de buey

Para 1 persona



## INGREDIENTES

- 1 Buey de mar cocido
- 1 Huevo cocido
- 1 Cebolla pequeña
- Pimiento rojo y verde
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre

---

## PREPARACIÓN

Desmenuzar el buey de mar cuidadosamente una vez esté cocido y no muy frío, evitando que se cuelen las pequeñas cáscaras del caparazón o de las patas. El contenido del caparazón; carne y corales se procurará aprovechar lo máximo posible, retirando la telilla gelatinosa que lo rodea.

Se pica la cebolla en trozos muy finos. Lo mismo para los pimientos rojo y verde. El huevo cocido también se pica en tozos pequeños.

Se mezcla todo lo picado en un bol; carne y corales del buey, cebolla, pimientos y huevo, y se aliña con un poco de aceite y vinagre.

Se limpia bien el interior del caparazón y posteriormente se rellena con el contenido del bol donde están todos los ingredientes.