

ENSALADA DE MARISCOS CON MEZCLA DE TOMATES SEMISECOS Y ACEITUNAS DE CASTELVETRANO



Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Para 4 personas

Ecurrir bien la ensalada de mariscos. Mientras tanto, cortar en juliana el apio y ponerlo en un bol grande. Incorporar la ensalada de mariscos bien escurrida y luego las aceitunas de Castelvetro, los tomates dátil amarillos semisecos y los tomates cherry con albahaca. Aliñar con aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta y perejil picado.

Ingredientes Menù

40 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
500 g Trionfo di Mare (Triunfo del mar) - 1ADN
60 g Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole (Tomates dátil amarillos semisecos en aceite de girasol) - XS1X
60 g Dorati - TN1
80 g Olive di Castelvetro sfiziose (Deliciosas aceitunas Castelvetro) - KO1

Ingredientes

70 g Apio
Sal y pimienta
al gusto Perejil fresco picado