

# Brochetas de congrio y pulpo con salsa pebre

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Brochetas

**Palos de brocheta:** 4 Unidades

**Trozos de pulpo:** 12 Unidades

**Trozos de congrio:** 12 Unidades

### Salsa pebre

**Lima:** 1 Unidad

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 8 cdas.

**Morrón Verde:** 1/2 Unidad

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Tomate:** 1/2 Unidad

**Morrón Rojo:** 1/2 Unidad

## Preparación de la Receta

### - Separamos en filetes la carne del congrio

- Corte hacia la cabeza ; y más cortes a un lado de la espina central y del lado opuesto del pescado
- Separado el filete, le quitamos la piel agujereando un extremo para sostenerlo y separando la carne con un cuchillo bien afilado
- Cortamos pedazos de pulpo previamente cocidos para insertar en las brochetas (con las ventosas a la vista queda más bonito)
- Es necesaria la pre-cocción del pulpo porque el pescado se hace mucho más rápido.
- Intercalar en los palos de brocheta los trozos de pulpo y los de congrio
- Podemos intercalar también *puerro*
- Cocinamos las brochetas en *plancha* o parrilla, previamente saladas
- La cocción es bien rápida

## Para la Salsa pebre (similar a criolla)

- Picamos (o rallamos) *cebolla*, *tomate*, ajíes (o pimientos de colores) y aderezamos con aceite de oliva, *jugo* de *limón* y sal
- Mezclamos bien
- Podemos agregar pimienta y *chile* seco
- También un toque de aceite de *ajo*
- Emplatamos colocando un poco de salsa en un rinconcito del plato, junto a las brochetas ya listas
- Decoramos con *cilantro* y escarola

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-congriso-y-pulpo-con-salsa-pebre>