

# Brochetas de pulpo con aderezo de aceitunas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Brochetas de pulpo

**Jugo de Limón:** A gusto

**Ajo:** 2 Dientes

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Colorante rojo:** A gusto

**Romero fresco:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pulpos frescos:** 2 Unidades

### Mayonesa de aceitunas negras

**Vinagre:** 1 cda.

**Sal:** A gusto

**Huevo:** 1 Unidad

**Mostaza:** 1/4 cdita.

**Aceitunas negras descarozadas:** 1/2 Taza

**Cilantro:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 Taza

**Aceite Vegetal:** 1 y 1/2 Tazas

### Patacones de plátano verde

**Plátanos verdes:** 2 Unidades

**Sal:** A gusto

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Mayonesa de aceitunas negras

- En la licuadora procese el *vinagre*, el *huevo* y la *mostaza*
- Sin dejar de licuar vierta por el orificio de la tapa el aceite en forma de hilo hasta que espese.

- Agregue las aceitunas y termine de procesar.
- Rectifique la sazón y añada *cilantro* picado.

## Brochetas de pulpo

- Congele el pulpo fresco y luego sumerja en abundante agua en ebullición.
- Deje cocinar durante 40 minutos a partir que retome el hervor.
- Añada unas gotas de colorante rojo al agua para que el pulpo conserve su *color*.
- Separe los tentáculos y atravesese a lo largo en palillos de madera.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una fuente disponga el aceite, el *ajo*, el *romero*, *jugo de limón*, sal, pimienta y el pulpo.
- Deje *marinar* durante unos minutos.
- En el grill caliente dore el pulpo por todos sus lados pincelado con el fondo de marinación durante su cocción.

## Patacones de plátano verde

- Pele los plátanos y corte en trozos regulares.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los trozos de *plátano*.
- Retire de la sartén, aplaste entre dos láminas de papel film y sumerja en agua helada.
- Seque con un lienzo y fría nuevamente hasta que se doren.
- Escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.

## Presentación

- En el centro de un plato sirva las brochetas de pulpo, alrededor disponga los patacones y rocíe con la *mayonesa* de aceitunas.
- Espolvoree con *cilantro* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/brochetas-de-pulpo-con-aderezo-de-aceitunas>