Carpaccio de pulpo con naranja



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pulpo: 1/2 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Gajos de mandarinas: 100 g
Alcaparras: 1 cda.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de Naranja: 2 cdas.

Aderezo

Jugo de Limón: 1 cda.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Mostaza: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Ensalada

Zucchini: 1 Unidad
Mezclum de Hojas Verdes: 100 g

Varios

Ciboulette:

Preparación de la Receta

- Golpee los tentáculos de pulpo para ablandar.
- Corte el *tomate* en cuartos.
- En una olla con agua hirviendo coloque los tomates y sumerja tres veces el pulpo.
- Deje cocinar durante aprox
- 40 minutos o hasta que esté blando.

- Retire, limpie bien y lleve al freezer.
- Corte los tentáculos en láminas finas.

Ensalada

- Corte los zuchinis en bastones y coloque en un bowl junto con las hojas verdes.

Aderezo

- Prepare un aderezo con *jugo* de *limón*, aceite de oliva, *mostaza*, sal y pimienta y mezcle bien hasta emulsionar.

Presentación

- En un plato coloque aceite de oliva y el *jugo* de **naranja**.
- Coloque encima las *fetas* de pulpo, condimente con sal, pimienta, *alcaparras* y gajos de *mandarina*.
- Coloque la ensalada en el centro y termine con el aderezo y *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-pulpo-con-naranja