

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>