Carpaccio de pulpo y camote



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pulpo cocido: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Batata o camote: 1 Unidad
Limón de pica: 1 Unidades
Lechuga crespa: 100 g
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Ajo: 1 Diente
Ají Amarillo: 1 Unidad
Camarones: 100 g

Aderezo

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Limón de pica: 1 Unidades
Cilantro Picado: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Saltée los *camarones* en una sartén con aceite de oliva, el diente de *ajo*, unas gotas de *jugo* de *limón* sal y pimienta.
- Corte los tentáculos de pulpo al bies.
- Hierva las batatas o camotes con piel hasta aque estén cocidas.
- Retire, pele y corte en rodajas.
- Corte el *ají*, retire las semillas y corte en cubos pequeños.

Aderezo

- Prepare un aderezo con *jugo* de *limón* de pica, aceite de oliva, *cilantro* picado, sal, pimienta y revuelva hasta emulsionar.

Presentación

- Marine el plato con aceite de oliva, sal pimienta y *jugo* de *limón*.
- Añada las *fetas* de pulpo en el *contorno*, y en el centro las hojas de *lechuga*, el *ají* y los *camarones*.
- Condimente con el aderezo.

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