# Ceviche de pulpo

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Limon**: 1 Unidad
**Aceite de oliva virgen**:
**Cilantro fresco**: 1 Ramillete
**Cebolla Morada**: 1 Unidad
**Sal**: A gusto
**Chile**: 1 Unidad
**Jengibre fresco**: 1 Puñado
**Pulpo pequeño cocido**: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Cortamos la *cebolla* en juliana muy fina y el pulpo en rodajas de 2 cm aproximadamente.
- Luego, pelamos el *jengibre* y lo cortamos en láminas muy finas
- Reservamos.
- Cortamos el *cilantro* y la punta del *chile*, sin llegar a las semillas
- Reservamos.
- En un plato hondo, volcamos el pulpo, la *cebolla*, *cilantro* picado y el *jugo* de medio *limón*.
- Vertemos un chorrito de aceite de oliva y mezclamos
- Emplatamos decorando con el *jengibre* y el *chile* picados.
- Terminamos rociando con un chorro generoso de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ceviche-de-pulpo-2**