

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>