Chicharrón de Tentáculo de Pulpo



Ingredientes

Aceite para freir: c/n
Fecula De Maiz: 200 grs
Paprika: 1 cda
Sal: c/n
Tentáculos de pulpo cocido: 8 Unidades

Salsa tártara de palta

Alcaparras: 1 cda
Azucar: c/n
Cebolla picada: 1/2 unidad
Cilantro: c/n
Gramos de mostaza: 50 grs
Jugo de Limón: c/n
Mayonesa: 250 grs
Pimienta: c/n
Puré de palpa: 150 grs
Sal: c/n
Salsa Inglesa: 1 cda
Salsa picante: 1 cdita

Preparación de la Receta

Salsa tártara de palta

- En un bol mezclar *mayonesa*, *mostaza*, *palta* pisada, *alcaparras* escurridas, *cebolla*, salsa inglesa, salsa picante y *condimentar* con sal, pimienta y azúcar.

Chicharrón de tentáculo de pulpo

- Pasar los tentáculos de pulpo cocidos por fécula de maíz
- Freír en aceite por 2 minutos aproximadamente hasta *dorar*.
- *Condimentar páprika* y sal por encima.
- Servir el **chicharrón** de tentáculo de pulpo con tártara de *palta*

Consulta la receta original en