

Chicharrón de Tentáculo de Pulpo



Ingredientes

Aceite para freír: c/n

Paprika: 1 cda

Tentáculos de pulpo cocido: 8 Unidades

Fecula De Maiz: 200 grs

Sal: c/n

Salsa tártara de palta

Alcaparras: 1 cda

Azucar: c/n

Cilantro: c/n

Jugo de Limón: c/n

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Salsa picante: 1 cdita

Cebolla picada: 1/2 unidad

Gramos de mostaza: 50 grs

Mayonesa: 250 grs

Puré de palpa: 150 grs

Salsa Inglesa: 1 cda

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 paprika* y sal por encima.
- Servir el **chicharrón** de tentáculo de pulpo con tártara de *palta*

