Ensalada de Nopalitos con pulpo y vinagreta de Tzirita



Ingredientes

Ensalada

Pulpo cocido: 600 g
Aguacate en cuadritos: 1 Unidad
Cascara de jitomate seca:
Tomillo:
Pencas de nopal sin limpiar: 2 Unidades
Tortilla de cortada en Juliana y frita: 1 Unidad
Agua con sal de grano:
Mezcla de lechuga: 100 g
Orégano:
Jitomate escalfado y en cuadritos sin semillas: 2 Unidades
Arúgula: 100 g
Aceite: Cantidad necesaria

Vinagreta de Tzirita

Aceite De Oliva:
Cilantro: 15 Hojas
Vinagre:
Tomate: 1 Unidad
Cebolla: 15 g
Hierbabuena: 15 Hojas

Preparación de la Receta

Para el pulpo

- Cocer el pulpo en agua hirviendo con *mejorana*, *laurel*, *tomillo*, *ajo* y *cebolla*
- Espantar el pulpo sumergiéndolo y retirando del agua hirviendo 3 veces y dejarlo cocer por 40 minutos.
- Parrillar en el grill el pulpo con un poco de aceite.
- Perfumar el aceite en una sartén con *albahaca*, *ajo* y sal de grano.
- Verter el aceite sobre el pulpo parrillado, retirar del fuego y reservar.

Para la ensalada

- Limpiar los nopales de las espinas.
- Cortarlos y agregarlos al agua con sal de grano.
- Despojar la piel del *jitomate* escalfado y reservarla para deshidratarla al sol
- Cortar el *jitomate* y el *aguacate* en cubos pequeños.
- Incorporar un poco de *jugo* de *limón* al *aguacate* para evitar su oxidación.

Para la vinagreta de Tzirita

- Tostar ligeramente las semillas de los chiles
- Licuar con *tomate*, *cebolla*, *cilantro* y *hierbabuena*.
- Mezclar en un bowl un poco de tzirita con *vinagre* blanco y sal
- Incorporar en forma de hilo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-nopalitos-con-pulpo-y-vinagreta-de-tzirita