

Ensalada de pulpo asado y alioli marinero con erizo



Ingredientes

Lechuga de mar: 1 Bouquet
Remolacha cocida: 1 Unidad

Mini zanahorias cocidas: 6 Unidades
Tentáculo de pulpo cocido: 1 Pieza

Para el alioli de erizo

Ajo: Una pizca
Huevas de erizo: 1 Lata
Aceite de girasol:

Yemas de huevo: 2 Unidades
Limon: 1 Chorrito

Para la vinagreta de pimientos

Aceite de oliva extra virgen:
Cebolleta fresca: 1/2 Unidad
Pimiento verde italiano: 1/2 Unidad

Pimiento morrón rojo: 1/2 Unidad
Vinagre de sidra:

Preparación de la Receta

Para el alioli de erizos

emulsionamos en un mortero el ajo con las yemas y una pizca de sal, poco a poco iremos incorporando el aceite hasta obtener una preparación

- N homogénea, en este momento incorporamos las huevas de erizo y las gotas de *limón*
- Poner a punto de sal
- También podríamos preparar este alioli con ayuda de un turmix
- Reservar.

- En una parrilla de brasa asaremos, el tentáculo del pulpo, las mini zanahorias y la *remolacha* .
- Haremos una vinagreta cortando los pimientos y la cebolleta en cubos pequeños, aliñando con el aceite de oliva y el *vinagre* de sidra y el *ajo*.

Presentación

- En un plato pondremos de base la *lechuga* de mar y el alioli de erizos, sobre este el pulpo recién asado, terminamos con las mini zanahorias, la *remolacha* cortada en cubos , *aliñar* el conjunto con la vinagreta de pimientos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pulpo-asado-y-alioli-marinero-con-erizo>