

Ensalada de pulpo con vinagreta y chiles secos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para el pulpo

Papas: 4 Unidades

Sal: A gusto

Laurel: 2 Hojas

Pulpo: 2 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Tomillo: A gusto

Para la ensalada

Lechuga: Cantidad necesaria

Berro: A gusto

Tostadas: Cantidad necesaria

Cilantro: Cantidad necesaria

Cebolla cambray: 1Unidad

Para la vinagreta

Chile pasilla Oaxaca: 2 Unidades

Chile Guajillo: 2 Unidades

Chiles catarino: 5 Unidades

Chile piquin: 20 g

Chile pasilla: 3 Unidades

Ajo picado: 3 Dientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Chile de árbol: 2 Unidades

Chile cascabel: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para el pulpo

- Meter el pulpo en agua hirviendo 3 veces y después sumergirlo todo en el agua.

- Agregar un pedazo de *cebolla*, hojitas de *laurel*, *tomillo*, un poco de sal, unas papas enteras, tapar la olla y dejar cocer.
- Ya *cocido*, sacar el pulpo y las papas pelarlas y cortarlas en cubos.
- Cortar el pulpo en trozos pequeños y ponerlos en un grill caliente.

Para la ensalada

- Cortar las hojas de *lechuga* y los berros.
- Vaciarlos en un bowl y agregar el *cilantro*.
- Rebanar cebollas de cambray con todo y el rabo y vaciarlas en el bowl.
- Agregar las papas en cubos y el pulpo grillado.
- Verter un poco de vinagreta y mezclar todos los ingredientes.
- Se acompaña con tostadas.

Para la vinagreta

- Cortar el rabo de los chiles.
- Abrir por la mitad y retirar las semillas y las venas.
- En un comal caliente, tostar los chiles.
- Hidratar los chiles en agua hirviendo.
- En un procesador licuar los chiles con *vinagre* blanco y sal.
- Vaciar en un bowl y poco a poco agregar el aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pulpo-con-vinagreta-y-chiles-secos>