Ensalada de pulpo, papines y langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Papines: 12 Unidades
Habas: 300 g
Aceite de Chile: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades
Pulpo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Langostinos: 12 Unidades

Varios

Cilantro: A gusto
Eneldo: A gusto

Preparación de la Receta

- Sumerja el pulpo en agua salada hirviendo durante 30 segundos, tres veces.
- Finalmente deje cocinar el pulpo en el agua hirviendo durante 1 hora aproximadamente
- Deje entibiar en el agua
- Elimine la grasa de los tentáculos y córtelos en rodajas finas.
- Pele las *habas* y blanquee en agua salada hirviendo durante 10 minutos.
- Reserve.
- Lave los papines y corte al medio.
- En una sartén con aceite de oliva dore las papas.
- Reserve.
- Pele los **langostinos**, elimine la cabeza, cola y la vena del *lomo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos*.
- Salpimente.
- Corte la *cebolla* en juliana.
- Exprima la lima.
- En un bowl mezcle la juliana de *cebolla*, las *habas*, el *jugo* de lima, el pulpo, aceite de oliva y aceite de *chili*.

- Incorpore los *langostinos* calientes, sal y pimienta.

Presentación

- En el centro de un plato sirva los papines, rocíe con aceite de *chili*, encima sirva la ensalada.
- Decore con *eneldo* y *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pulpo-papines-y-langostinos