Ensalada de pulpo y langostinos con leche de coco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 2 cdas.
Papas peladas: 1/2 k
Ginger picado: 1/2 cda
Ajo picado: 1 Diente
Aceitunas negras descarozadas: 2 cdas.
Páprika ahumada o dulce: 1 cda
Colas de langostinos crudos peladas: 400 g
Pimienta Negra: Cantidad necesaria
Vino Blanco: 1 Copa
Sal Marina: Cantidad necesaria
Cebolla de verdeo: 1 Atado
Jugo de Limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ciboulette picado: 1 cda.
Chile jalapeño: 1/2 Unidad
Alcaparras: 1 cda.
Huevos duros: 2 Unidades
Pulpo fresco: 2 k

Preparación de la Receta

Para el pulpo

- Tomar por la cabeza y sumergirlo en el agua hirviente por 10 segundos retirarlo, esperar que el agua vulva a *hervir* volver a sumergirlo otros 10 segundos, repetir este proceso tres veces
- Luego dejar cocinar por 45minutos
- Una vez pasado este tiempo dejar enfriar en el agua de cocción
- Utilizar el agua de cocción para cocinar 1 *papa*.

Para la ensalada

- Cortar el verdeo en diagonal, 1 jalapeño en juliana, las aceitunas negras en cuartos, mezclar en un bowl con *alcaparras*, *ajo* picado, el pulpo cortado, salpimentar, agregar aceite de oliva, *perejil*, *pimentón* ahumado y *jugo* de *limón*.

Para los langostinos

- *Pelar* y limpiar los **langostinos**
- Filetear 1 diente de *ajo*, cortar 1 *chile* en rodajas, picar *jengibre*
- *Saltear* los vegetales con aceite de oliva, agregar los *langostinos*, salar
- Desglazar con vino blanco, añadir leche de coco y *cilantro*.

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