

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 hirviendo 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 45 minutos. 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>