Ensalada de pulpo y papas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Anchoa en aceite: 1 Filete
Pulpo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Ensalada de papas

Lima: ½ Unidad
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Perejil: 10 g
Mayonesa: 50 g
Papas: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Limon: ½ Unidad

Ensalada de tomates cherry

Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 1 cda.
Perejil: 10 g
Tomates cherry amarillos: 250 g
Tomates cherry: 250 grs.
Aceite De Oliva: 50 cc
Cebolla Morada: 1 Unidades

Tomatillos grillados

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 30 cc
Tomatillos verdes: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Sumerja el pulpo en agua hirviendo, retire inmediatamente y cuando el agua retome el hervor repita este proceso hasta sumergir tres veces el pulpo.

- Finalmente cocine el pulpo a fuego medio durante 40 minutos.
- Deje enfriar en el agua.
- Exprima la lima.
- Separe y pele los tentáculos del pulpo debajo del agua.
- Seque bien, disponga en un plato, rocíe con aceite de oliva, sal, pimienta y el *jugo* de lima
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el pulpo.
- Incorpore la *anchoa* y desmenúcela.

Ensalada de papas

- Pele las papas y corte en cubos.
- Pele el *ajo* y machaque.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo con el *ajo* y la hoja de *laurel*.
- Cuele las papas, descarte el *ajo* y e *laurel*.
- Corte la cocción en agua fría.
- Reserve.
- Exprima la lima y el *limón*.
- Corte las hojas de *perejil* en fina juliana.
- En un bowl mezcle la *mayonesa*, la *mostaza*, la pimienta, el *jugo* de lima y de *limón*.
- Incorpore el *perejil* y las papas cocidas.

Tomatillos grillados

- Corte los tomatillos al medio y mezcle en un bowl con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Cocine en el grill caliente.

Ensalada de tomates cherry

- Corte los tomates cherry al medio.
- Pique finamente la *cebolla* y el *perejil*.
- En un bowl mezcle los tomates cherry y la *cebolla*.
- Agregue el aceite de oliva, sal, pimienta, el *perejil* picado y el aceto balsámico.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un aro y en su interior las papas.
- Desmolde las papas y encima acomode el pulpo.
- Alrededor distribuya los tomatillos grillados y la ensalada de tomates cherry.

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