elGourmet

Ensalada de pulpo y pulpo salteado con papas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimentón dulce: 1 cda.
Pulpo: 1 Unidad
Ají rojo: 1 Unidad
Tomates pelados: 3 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidades
Papas hervidas: 2 Unidades
Perejil picado:
Jugo de Limón: 1 Unidad
Ají verde picante: 1 Unidad
Aceite De Oliva:
Vinagre: 50 cc
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocinar el pulpo en agua hirviendo con hojas de *laurel* y sal por aproximadamente 50 minutos.

Para la ensalada

- Picar los ajíes, la *cebolla* y los puerros.
- Rallar los tomates, mezclar en un bowl.
- Cortar el pulpo en tacos pequeños y sumar al bowl.
- *Aderezar* con una vinagreta de *jugo* de *limón*, *vinagre*, y aceite de oliva.
- Terminar con *perejil* picado.

Para el pulpo salteado

- Cortar el pulpo en rodajas
- *Saltear* en un sartén con aceite de oliva.
- Agregar el *pimentón* para *condimentar*.
- Cortar 2 papas hervidas en rodajas, agregar al sartén.
- Cocinar por 5 minutos.

Consulta la receta original en