

Ensalada de Pulpo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Espárragos: 300 g

Aceite De Oliva: A gusto

Tomates: 4 Unidades

Ralladura de lima: 1 Unidad

Tentáculos de pulpo: 5 Unidades

Sal: A gusto

Paltas: 2 Unidades

Jugo de 1 limón:

Albahaca picada: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una *plancha* con aceite de oliva, grillar los tentáculos de pulpo con sal marina.
 - En la misma *plancha*, grillar los espárragos con aceite de oliva.
 - Abrir las paltas, retirarles la cáscara y rociarlas con *jugo de limón*
 - Luego, cortarlas en finas láminas, agregarle la ralladura de lima y colocarlas en la base del plato.
 - Cortar los tomates en cubos, pelarlos y quitarles las semillas
 - Después, condimentarlos con *albahaca*, aceite de oliva, *jugo de limón* y reservar.
 - Agregar los espárragos en el plato, por encima los tentáculos de pulpo grillados
 - Por último, añadir los tomates.
-
- Al elegir el pulpo, cerciórate que su carne esté firme y tenga un ligero olor a pescado
 - Si lo compras limpio y tiernizado, ya se encuentra listo para cocinar
 - Si no, debes separar los tentáculos de la cabeza
 - Te resultará más fácil si previamente lo hierves durante unos 2 minutos.
 - Además, si compras el molusco entero, ¡aprovecha el resto para preparar otros platillos con pulpo!

Para la ralladura de lima

- Evita emplear la parte blanca que es amarga
- En cambio, utiliza solamente la capa superior de la cáscara, de *color verde brillante*.

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