elGourmet

Ensalada de Pulpo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 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