Ensalada marina en masa de aceite

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollitas en vinagre: 3 cdas.
Aceto balsámico: A gusto
Albahaca fresca: 6 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Tubo de Calamar: 3 Unidad
Pulpo: 250 g
Ajo picado: 1 cdita.
Tomate (concassé): 2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mejillones pelados cocidos: 100 g
Camarones cocidos: 100 g

Masa de aceite

Harina 0000: 2 Tazas
Agua: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Huevo: 1 Unidad
Vinagre de Alcohol: 1 cda.

Varios

Reducción de aceto balsámico:

Preparación de la Receta

- Limpie los tubos de *calamar* y abra al medio.
- Realice corten superficiales diagonales en ambas direcciones.
- Corte en 4 porciones y cocine en agua hirviendo con sal 3 minutos aproximadamente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente
- Reserve.
- Cocine el pulpo en agua hirviendo durante 45 minutos.
- Pique las cebollitas.
- Forme una vinagreta con el aceto balsámico, la sal, la pimienta, la *albahaca* en juliana, el *ajo* y el aceite

Masa de aceite

- Coloque todos los ingrediente en bowl y forme una masa que se pueda tomare con las manos.
- Amase y deje descansar 1 hora envuelta en papel film.
- Pincele la mesada y la masa con aceite.
- Estire con palote hasta que quede de 1 mm de espesor.
- Coloque sobre un molde invertido y por encima otro molde igual al anterior para que copie la forma
- Corte el excedente.
- Lleve al horno a 180ºC hasta que dore por completo.

Armado

- Coloque en un bowl el pulpo cortado en cubos, junto con los, calamares reservados, los *camarones*, los mejillones, las cebollitas, el *tomate* y condimente con la vinagreta ½ hora antes de consumir.

Presentación

- Sirva la ensalada en el bowl de masa de aceite
- Decore con reducción de aceto balsámico.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-marina-en-masa-de-aceite