

Ensalada templada de pulpo con patatas confitadas y espárragos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Espárragos: 20 Unidades

Papines: 10 Unidades

Pulpo: 2 1/2 k

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Aceite de perejil

Aceite De Oliva: 5 cdas.

Perejil: 30 Hojas

Aceite de pimentón

Pimentón dulce: 1 cda.

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Pimentón picante: 1 cda.

Ensalada

Escarola fina: A gusto

Radicheta: A gusto

Lechuga morada: A gusto

Rúcula: A gusto

Vinagreta de ajos

Vinagre de estragón: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Preparación de la Receta

- Limpie con abundante agua fría los tentáculos del pulpo y retire la boca y los ojos.
- En una olla con abundante agua caliente sumerja los tentáculos del pulpo 4 veces (sumerja, retire, sumerja, retire), luego colóquelo entero dentro de la olla, tape y deje cocinar durante 30 minutos.
- Lave los papines y córtelos por la mitad.
- En una sartén con abundante aceite de oliva caliente cocine los papines a fuego mínimo. Una vez que comiencen a *dorar* retire y escurra sobre papel absorbente.
- Retire las puntas de espárragos del tallo y pélelas.
- Corte los tallos de espárragos en tres partes.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva caliente saltee las puntas de espárragos y los tallos solo unos minutos, sazone con sal y reserve.

Vinagreta de ajos

- Pele y pique bien chiquito los dientes de *ajo*.
- Coloque en un recipiente junto con el *vinagre* de *estragon* y el aceite de oliva, mezcle y reserve.

Aceite de pimentón

- Coloque en un recipiente el *pimentón* dulce y picante junto con el aceite, mezcle bien y reserve.

Aceite de perejil

- Procese las hojas de *perejil* junto con el aceite de oliva y reserve.

Ensalada

- Lave las hojas.
- Córtelas con las manos y coloque en un recipiente.

Armado

- Una vez *cocido* el pulpo retire los tentáculos y córtelos en rodajas.
- Condimente la ensalada con la vinagreta de ajos, mezcle bien.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de ensalada junto con los papines, las rodajas de pulpo y los espárragos.
- Decore con aceite de *pimentón* y aceite de *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-templada-de-pulpo-con-patatas-confitadas-y-esparragos>