

Insalata di mare (ensalada de mar); Pulpo ala algherese (pulpo a la algeresa)



Ingredientes

Insalata di mare (ensalada de mar):

Perejil: Cantidad necesaria

Apio: Cantidad necesaria

Caracoles: 30 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Sepia: 1 Unidad

Zanahoria: Cantidad necesaria

Langostinos: 8 Unidades

Calamares: 2 Unidades

Vinagre de vino: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Piel de limón: A gusto

Mostaza de Dijon: 2 cdas.

Mejillones: 300 g

Pulpo ala algherese (pulpo a la algeresa)

Cebolla: Cantidad necesaria

Tomates cherry: Cantidad necesaria

Apio: Cantidad necesaria

Clavo De Olor: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Rúcula: Cantidad necesaria

Pimienta en grano: A gusto

Cebolla: Cantidad necesaria

Apio: Cantidad necesaria

Vinagre de vino: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Limones: 2 Unidades

Zanahoria: Cantidad necesaria

Hojas de Laurel: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la Insalata di mare

-

- En una *cacerola* colocar aceite de oliva y *perejil*, agregar los mejillones, tapar y cocinar por 10 minutos
- Retirar, separar una valva y dejar enfriar
- En agua caliente cocinar la *sepia* y el tubo de *calamar*, agregar piel de *limón* y una rama de *perejil*
- Primero retirar el *calamar*, dejar enfriar y cortar en aros, luego la *sepia* cortada en tiras.
- En una sartén cocinar los *langostinos* con aceite de oliva, *ajo*, sal y pimienta
- Dejar enfriar
- Cocinar los caracoles a partir de agua fría, con un poco de zanahorias, ramas de *apio*.
- Retirar del fuego, sacar de su caparazón y agregar a la ensalada
- Mezclar todos los frutos de mar en un bol y *aderezar* con *jugo* de *limón*, aceite de oliva, *mostaza* de Dijon, *vinagre* de vino y sal
- Luego agregar *perejil* picado

Para el Pulpo ala algherese (pulpo a la algeresa)

•

- Colocar en una olla con agua fría

- *Laurel*, granos de pimienta negra, clavo de olor, *apio*, zanahorias y *cebolla*
- Cocinar el pulpo a partir de agua fría y llevar a hervor
- Dejar cocinar por 50 minutos.
- Luego de cocinar 30 minutos agregar *jugo* de *limón* y un chorrito de *vinagre* de vino, y seguir cocinando.
- Hacer una ensalada de *rúcula*, *apio*, *cebolla* en juliana y tomates cherries cortados al medio.
- Retirar el pulpo de la olla y cortar los tentáculos en rodajas y agregar a la ensalada
- *Aderezar* con aceite de oliva, *jugo* de *limón*, pimienta, sal y *vinagre* de vino.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/insalata-di-mare-ensalada-de-mar-pulpo-ala-algherese-pulpo-a-la-algeresa>