

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 enfría
- 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