Pinxto de pulpo a la vinagreta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pulpo cocido: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 9 cdas.
Vinagre de vino: 3 cdas.
Morrón verde cortado en brunoise: 1/2 Unidad
Rodajas de pan: 10 Unidades
Sal: Una pizca
Cebolla (doble ciselado): 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte los tentáculos en ruedas.
- En un *palillo* de madera intercale tres rodajas de tentáculos y coloque sobre una *rebanada* de pan.
- En un bowl coloque *cebolla* picada, el *ají* picado y añada sal, *vinagre*, aceite y mezcle bien.
- Sirva y acompañe con la vinagreta.

Ración de pulpo a la vinagreta

- Corte en rebanadas el pulpo restante y coloque en una fuente honda, añada la vinagreta restante hasta cubrir.
- Lleve a la heladera y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pinxto-de-pulpo-a-la-vinagreta