Pulpitos con lentejas rojas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pulpitos: 12 Unidades
Apio: 2 Ramas
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Zanahoria: 1 Unidad

Guarnición

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Lentejas rojas: 500 g
Endibias: 4 Unidades
Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Varios

Hojas verdes:
Apio: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpie los pulpos, elimine la boca y los ojos
- Corte la *cebolla*, la *zanahoria* y el *apio* en cubos.
- En una *cacerola* con abundante agua cocine las verduras con el *laurel* y sal.
- Sumerja los pulpos durante unos segundos, tres veces en la preparación con las verduras.
- Finalmente deje cocinar durante 30 minutos.

Guarnición

- Cocine las lentejas en el caldo durante 15 minutos.
- Cuele y aderece con sal y aceite de oliva.

- Corte las endibias en octavos.

Presentación

- Sirva las endibias en el costado de un plato, encima unas hojas verdes dándole volumen, en los costados las lentejas y los pulpos tibios encima.
- Decore con juliana de *apio*
- Rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pulpitos-con-lentejas-rojas