Pulpitos con papas y tomates

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas

Papas medianas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Tomates: 2 Unidades
Pimentón dulce: A gusto
Salsa:

Pulpitos

Harina: 2 Tazas
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Pulpitos pequeños: 1/2 k
Cerveza: 1 Vaso
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Morrón amarillo: 1 Unidad
Morrón colorado: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Cilantro: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Perejil: 1 cda.

Varios

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Salsa

- Corte los morrones y la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ajo* y las hierbas.
- En un bowl combine los morrones, la *cebolla*, el *ajo*, el aceite de oliva, el *jugo* de *limón*, la mitad de las hierbas, sal y pimienta.
- Deje macerar a temperatura ambiente.
- Reserve 3 cucharadas de la salsa para la elaboración de las papas.

Papas

- Lave las papas, cocine al vapor hasta que estén tiernas y corte en rodajas gruesas.
- Corte los tomates en octavos y retire las semillas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las papas con la salsa macerada.
- Agregue los tomates y cocine hasta que tomen poca temperatura.
- Apague el fuego, agregue el *pimentón* y mezcle.

Pulpitos

- En un bowl combine la *harina*, sal, pimienta y la cerveza fría.
- Incorpore los huevos y termine de mezclar.
- Lave los pulpitos, seque bien y salpimiente.
- Pase los pulpitos por *harina*, luego por la pasta y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En la base de un plato sirva las papas con los tomates, encima los pulpitos y rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pulpitos-con-papas-y-tomates