

# Pulпитos con Salsa de Cítricos y Soja



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Naranjas:** 6 Unidades

**Salsa de soja:** 4 cdas

**Azucar:** 2 Cucharadas

**Pulпитos:** 1/2 Kilo

**Semillas de Amapola:** c/n

## Preparación de la Receta

- En una olla poner el *jugo* de los cítricos, la soja y el azúcar a reducir.
- Mientras rehogar los pulpitos con aceite de oliva virgen extra unos 5 minutos o hasta que cambien bien de *color*.
- Una vez que los pulpitos estén listos aliñarlos con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pulпитos-con-salsa-de-citricos-y-soja>