

Pulpo al Olivo con Wasabi

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 Taza

Mayonesa: 1 Taza

Lima, para su jugo: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1/2 Unidad

Perejil: c/n Hojas

Apio: 1 Rama

Aceitunas de botija -peruanas-: 10 Unidades

Kizami wasabi: 1 Cucharada

Ají Amarillo: 1 Unidad

Pulpo cocido: 1 pata

Sal ahumada en escamas: c/n

Vinagre: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- Lavar el *ají* amarillo, quitándole las venas y las semillas
 - Cortar en tiras y luego a la mitad
 - *Saltear* en una sartén con un poco de aceite.
 - Retirar y colocar en la cuba de una procesadora junto con otro poco de aceite, el *kizami wasabi* -ramitas picadas- y el *vinagre*
 - Triturar, colar y reservar.
 - Picar la *cebolla* y el *apio* en juliana muy fina
 - Reservar.
 - Limpiar la cuba de la batidora eléctrica y colocar las aceitunas descaroizadas junto con la *mayonesa* y 1 chorrito de *jugo* de lima
 - Triturar, colar y reservar.
 - Cortar la pata de pulpo -ya cocida- en trozos de alrededor de 5 cm, descartar los extremos y marcar los otros trozos en la *plancha*
 - Retirar.
 - Servir los trozos de pulpo sellados en un plato
 - Coronar con el aceite de *ají* amarillo y *wasabi*, la ensalada de *cebolla* y *apio*, la *mayonesa* de aceitunas de botija, *perejil* picado y sal en escamas ahumada.
-
- Utiliza guantes de plástico o baña tus manos con *jugo* de *limón* para manipular el *ají* amarillo, pues pica mucho.

- Una vez que hayas cortado la *cebolla* y el *apio*, déjalos reposar en pequeños bols con agua y hielo por unos minutos
- Esto les quitará el sabor fuerte.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el nuevo programa de "[Sabor a Perú](#)".

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pulpo-al-olivo-con-wasabi>