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 descarozadas 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* amarrillo, 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 m&aacute

- S 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