

Pulpo grillado con gremolata y vegetales

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Morrón amarillo: 1 Unidad

Berenjena: 1 Unidad

Tomillo: A gusto

Aceite De Oliva: 1 Taza

Zucchini: 1 Unidad

Tentáculos de pulpo: 400 g

Morrón colorado: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil picado: 1 cda.

Ajo picado: 1/2 Cantidad necesaria

Orégano: A gusto

Gremolata

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo picado: 1 Cantidad necesaria

Piel de naranja: 1 cda.

Perejil picado: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Piel de limón: 1 Tira

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl el aceite de oliva junto con el *ajo*, el *orégano*, el *tomillo*, el *perejil*, sal, pimienta, mezcle y reserve.
- Corte la *cebolla*, la *berenjena* y el *zucchini*, en rodajas.
- Corte los morrones en rectángulos.
- Corte los tentáculos en láminas.
- Pincele los vegetales y el pulpo con la preparación reservada

Gremolata

- Coloque en un bowl todos los ingredientes, mezcle y lleve a la heladera 30 minutos aproximadamente

Armado

- Cocine en una *plancha* el pulpo de ambos lados, pincelando con la preparación de aceite y hierbas.
- Cocine de la misma manera los vegetales a fuego fuerte y reserve.

Presentación

- Sirva en un plato las verduras grilladas junto con el pulpo
- Acompañe con la gremolata y decore con *tomillo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pulpo-grillado-con-gremolata-y-vegetales>