elGourmet

Pulpos a la Mexicana en Pan Multigrano

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceitunas verdes: 1/2 Taza
Cebolla cambray: 1 Manojo
Flores comestibles: c/n
Pan multigrano: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Chile manzano: 2 Unidades
Cilantro: 1 Manojo
Jitomate cherry: 1 Taza
Pulpos baby ya cocidos: 1 Kilo
Aguacates: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Partir por mitades los jitomates cherry y las aceitunas.
- Picar el *cilantro* y cortar en rodajas la *cebolla* cambray y llevar a *saltear* en un sartén.
- Dejar a fuego cocinar.
- Cortar los pulpos en trozos y quitar la cabeza.
- Agregar al sartén y dejar cocinarse juntos por unos minutos.
- Agregar los dos chiles manzanos enteros y reservar.
- Cortar los aguacates por la mitad y sacar la piel y cortar en rebanadas.
- Llevar a grillar, retirar y reservar.
- *Dorar* los panes por ambos lados.
- Llevar un plato y poner una base de aguacates grillados.
- Poner una cucharada de la preparación de pulpo y adornar con las flores comestibles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pulpos-a-la-mexicana-en-pan-multigrano