Yakiniku de Pulpo y Atún

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Atún: 500 Gramos

Pulpo: 1 unidad

Guarnición

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Nabos: c/n A gusto
Pimientos Verdes: c/n A gusto
Semillas de sésamo: c/n A gusto
Palmitos: c/n A gusto
Tomates: c/n A gusto

Salsa

Azucar: 125 Gramos
Salsa de soja: 100 c.c.
Caldo de pescado: 100 c.c.
Saque: 50 c.c.

Preparación de la Receta

- Lavar el pulpo y *marinar* en sal gruesa.
- Cocinar el pulpo en un wok con sal parrillera, granos de pimienta verde, pimienta negra, hojas de *laurel* y semillas de coriandro, por unos 50 minutos.
- En una olla al fuego colocar el caldo, salsa de soja, la mitad del saque, y la mitad del azúcar, hasta reducir.
- Cortar las patas del pulpo, embeberlas en la salsa y colocarlas en la parrilla a las brasas.
- Cocinar con un poco de aceite de oliva los pimientos, nabos, palmitos y tomates de la misma forma.
- Sellar el **atún** con un poco de aceite sumándole brasa para que sea más rápido su cocción.
- Servir todo con la salsa reducida y semillas de *sésamo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/yakiniku-de-pulpo-y-atun