

ENSALADA DE PULPO

INGREDIENTES

250 gr de Pulpo cocido

2 tomates

1 cebolla

1 cebollín

Un manojito de cilantro

1 pimentón verde

1 pimentón rojo

Orégano

Vinagre de Jerez

1 diente de ajo

Aceite de oliva

PREPARACION

Tomamos el pulpo y lo echamos al agua hirviendo, al momento de echarlo al agua lo asustamos tres veces (metemos y lo sacamos tres veces), de esa forma veremos cómo se encoje (se asusta). Lo dejamos cocer ya dependiendo el tamaño.

En el caso de un pulpo mediano (1 ½ kg) unos 30 min serán suficientes, más de 1 ½ estará en 45 min

Cortamos los tomates, la cebolla, cebollín y los pimentones en cuadritos, troceamos el cilantro, colocamos todo en un bol.

Cortamos el pulpo ya cocido y lo agregamos al bol con los demás ingredientes y aderezamos con vinagre de jerez, aceite de oliva, orégano, sal y pimienta, mezclamos todo y servimos.

SUGERENCIA

Para ese peso de pulpo lo aconsejable es meter una papa del tamaño de un puño de la mano y el pulpo estará listo cuando esté lista la papa. En caso de que utilice un pulpo más grande debe utilizar una papa más grande

!Funciona! y queda perfecto

El pulpo que quede lo puede preparar a la gallega o como guste.