



PULPO A LA PLANCHA AL SALMORIGLIO CON CARPACCIO DE REMOLACHA

Categoría: Segundos platos **Tempo di preparazione:** 2 horas **Difficoltà:** molto facile



Ingredientes para 4 porciones

- 1 zumo de limón
- 1 diente de ajo
- 1 racimo de perejil
- 1 guindilla
- 600 g de pulpo hervido (descongelado)
- 2 remolachas
- aceite AOVE q.s.
- Sal q.s.
- Pimienta q.s.
- 1 plátano verde
- Algún racimito de perejil para decorar

Un plato único y decisivo que les conquistará, acompañado de una ensalada fresca. Ideal para cada estación del año.

Dificultad: **media**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **2 horas**

Porciones: **4**

Preparación

Preparar el salmoriglio: ponga en un bol 1 limón exprimido, el diente de ajo, perejil, y guindilla picados finamente una pizca de sal y pimienta.

Ponga a hervir el pulpo fresco o previamente descongelado.

Déjelo cocer en abundante agua hirviendo durante 25 minutos, a partir de que apague el fuego tendrá que esperar 1 hora y media aproximadamente antes de cortarlo, pasado este tiempo córtelo y pongalo en una sartén con aceite AOVE durante unos 5 minutos.

Corte las dos remolachas en rodajitas, sazone con sal y aceite AOVE y colóquelas en el fondo del plato.

Añada el pulpo cocido y decore con barquillos de plátano verde, las cuales habrá cortado en tiras y metido en el horno hasta que se hayan vuelto crujientes. ¡Disfruten!

