

## ENSALADA DE PULPO



### **Ingredientes para 4 personas**

1 Pulpo pequeño	Hojas de lechuga variadas
8 Rabanitos	Un poco de pimentón rojo
4 Patatas	Un poco de pimentón verde
4 Patatas azules	Agua
½ Cebolleta	Aceite
Sal	Vinagre
Pimienta	

### **Preparación:**

Limpia las lechugas, escúrrelas, trocéalas, colócalas en el centro de una fuente amplia y sálalas. Para la vinagreta, pica la cebolleta y los Pimientos finamente y coloca en un bol. Sazona, cubre con aceite y riega con un buen chorro de vinagre.

Bate todo bien y deja macerar. Pon agua a cocer en la olla rápida. Introduce el pulpo 3 veces para asustarlo (sacar y meter) y déjalo dentro.

Sazona y agrega las 4 patatas peladas. Tapa la olla y deja cocer durante 8 minutos desde el momento en que empiece a salir el vapor. Cuece aparte las patatas azules. Retira las patatas y el pulpo de la olla. Corta las patatas en rodajas gruesas, colócalas en una fuente, sálalas, aliñalas con un poco del aceite de la vinagreta y espolvoréalas con un poco de pimentón.

Corta el pulpo en trozos de bocado, sálalo y aliñalo con la vinagreta. Pela las patatas azules, córtalas en cuartos, sálalas y aliñalas con un poco de la vinagreta.

Extiende el pulpo alrededor de las hojas de lechuga y distribuye también los cuartos de patata azul. Coloca los rabanitos sobre las hojas de lechuga y aliña un poco.

La carne del pulpo es muy dura, para ablandarlo hay quien recomienda golpearlo contra las rocas en el momento de la pesca, otra opción es la congelación porque ablanda las fibras. De todas formas se recomienda asustarlo (sacar y meter) 3 veces en el agua hirviendo antes de ponerlo a cocer.