

PULPO A LA VINAGRETA



Ingredientes

- 1 Kilo de Pulpo.
- 1 Cebolleta fresca.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Pimiento verde.
- 2 Cucharadas de vinagre.
- 6 Cucharadas de aceite.
- Sal

Preparación:

Cocemos el pulpo y lo troceamos.

Picamos en brunoise (picado en cuadradito pequeño) la cebolleta, el pimiento verde, el pimiento rojo y mezclamos las hortalizas con el vinagre, el Aceite de oliva y la sal.

Batimos esta mezcla con un tenedor hasta formar una vinagreta homogénea. Ensartamos los trozos de pulpo en una brocheta y salseamos con la vinagreta.

Servimos a temperatura ambiente o un poco frío.