Ensalada de pulpo

Receta de V-ZUG AG



Calamares con apio y manzana

Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	1 H
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

Pulpo

1 kg Pulpo entero, hervido

un poco Sal

Vinagreta

200 ml Aceite de oliva

100 ml Vinagre de Módena blanco

50 ml Zumo de manzana

1 Cucharadita Azúcar

1½ Cucharadita Sal

un poco Pimienta

Ensalada

2 Tallo Apio blanco

2 Manzanas ácidas (por ejemplo, Granny Smith)

Sazonar

1 Manojo Albahaca, picado grueso

1 Manojo Perejil de hoja plana, picado grueso

1 Limón sin tratar, un poco de ralladura y zumo

Pulpo

Enjuague el pulpo con agua fría y escúrralo bien. Colóquelo en una bandeja de acero inoxidable perforada y añada la sal.

Cocínelo al vapor a 100 °C durante 1 hora. Deje que se enfríen.

Vinagreta

Mezcle bien todos los ingredientes en un bol y sazónelos al gusto.

Ensalada

Corte el apio y las manzanas en dados de 5 mm, añada a la vinagreta en el bol y mézclelo todo.

Sazonar

Corte los tentáculos en rodajas de unos 5 mm de grosor, añádalos a la ensalada en el bol con las hierbas y mézclelo bien. Sazone con un poco de ralladura y zumo de limón y sírvalo frío.

Pasos de cocción

Cocción al vapor 100 °C durante 1 H

Accesorios

Bandeja de acero inoxidable perforada

Información complementaria

Creado el	25.06.2024