

Receta

Carpacio de pulpo



Los pasos de esta receta no son tan difíciles como puede parecer

Elaboración

Empezamos preparando el pulpo . Escurre el pulpo y córtalo en 4-5 trozos más o menos iguales . Envuélvelo todo estrechamente con plástico y guárdalo en la nevera durante por lo menos 24 horas . Cortamos el pulpo en lonjas finas . Disponemos las rodajas en abanico en un plato grande . En un bol pequeño mezcla el zumo de limón con el aceite de oliva y añade un poco de sal y pimienta . Sírvelo a parte o rocíalo sobre los cortes y decora con perejil fresco picado .

**4 comensales**

Tiempo
preparación
15 m

Tiempo
cocinado
4 h

Tiempo
total
28 h

Ingredientes

- 1,5 Kg** Pulpo limpio
- 1** Cebolla
- 1** Tallo de apio
- 1** Zanahoria
- 2** Hojas de laurel
- 6** Bayas enebro
- 1** Limón
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal