

Receta de Ensaladilla de Pulpo al Pimentón

28 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para este lunes os dejo esta receta de **Ensaladilla de Pulpo al Pimentón**, resulta muy apropiada para los días que os apetezca comer algo fresquito y también como aperitivo o entrante de algún plato más fuerte.

Ingredientes

- Patatas
- Pulpo fresco
- Mayonesa casera
- Pimentón picante

Modo de Preparación

1. Limpiar el pulpo y lo trocearlo, pelar las patatas y reservar ambas cosas
 2. Poner agua a hervir con un poco de sal
 3. Cuando empiece a hervir el agua, introducir las patatas y el pulpo y dejar cocer hasta que estén tiernos
 4. Escurrir y dejar enfriar mientras preparamos la mayonesa
 5. Trocear las patatas en cuadraditos y poner en una fuente con el pulpo y añadir la mayonesa al gusto, mezclar bien todo
 6. Poner en el frigorífico varias horas para que se mezclen los sabores
 7. Al momento de servir espolvoreamos con pimentón picante
 8. Servir y...buen provecho!!!
-