

Tartar de Pulpo a Feira

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 2 Patas de Pulpo Cocido.
- 4 Patatas Medianas.
- Brotes Tiernos de Ensalada.
- 4 Dientes de Ajo.
- Pimentón Dulce.
- Pimentón Picante.
- Aceite de Oliva.
- 1 Huevo.
- Sal.

Paso 1

Primero lavar bien las Patatas y poner en un cazo con abundante Agua y Sal al fuego. Dejamos que cuezan hasta que floten y que al pinchar estén un poco blandas. Unos 20 minutos dependiendo del tipo de Patatas. Escurrir y dejar enfriar un poco antes de pelarlas.

Paso 2

Hacer una Mayonesa poniendo en un bol el Huevo, un pizca de Sal e ir incorporando a hilo el Aceite con la ayuda de una batidora a velocidad media. Debe quedar espesita. Tapar y reservar en la Nevera para que se enfríe.

Paso 3

Pelar y picar en rodajas los Ajos. Colocar en una sartén un buen chorro de Aceite de Oliva al fuego y freír en ella los Ajos hasta que empiecen a dorarse. Apagar el fuego e incorporar 2 cucharaditas de Pimentón Dulce. Mezclar bien, dejar reposar, colar y reservar también.

Paso 4

Pelar y trocear en cuadraditos las Patatas. Colocar en un bol. Trocear parte del Pulpo en Rodajas para adornar y el resto picar fino para mezclar con las Patatas del bol. Incorporar la Mayonesa reservada, un poquito de sal, dos cucharaditas de Pimentón Dulce y una cucharadita de Pimentón Picante a gusto. Mezclar con cuidado para que se incorpore bien todo.

Paso 5

Con la ayuda de un aro montar el Tartar en cada plato. Colocar alrededor los Brotes Tiernos de Ensalada. Colocar también las porciones de Pulpo. Aliñar con un poquito de Sal y la Salsa reservada encima. Listooooo, rico, rápido y sano que más pedir. Esperamos que os guste, a Nosotros nos encanta esta receta tan especial de Nuestra Meiga.

