

Ensalada templada de pulpo

Esta receta es especial para ti... Sí sí, para ti.

No te hagas el despistado... Sí... Eres tú, que no sabes cómo has podido venir a esta página de cocina si tu pusiste en google "nuevos mitos", no webos fritos; tú, que no coges nunca una sartén y te crees que la cacerola es para tocar el tam-tam.

Esto que te propongo es ideal para esa cena romántica que tienes el viernes. No tienes que hacer nada, ¡hombre... comprarlo! Eso sí, ponerlo con un poco de gracia en el plato y ya está.

Prepara unos canapés de salmón o paté como entrantes, por ejemplo. De primero, la ensalada que yo te propongo, y de segundo una chuletita de Sajonia a la plancha — que ya está medio hecha— con un puré de manzana de guarnición —viene ya envasado en lata— y de postre una mousse de chocolate, que están muy aparentes las del súper. Velitas, un buen vino, música agradable de fondo y con lo que te ahorras del restaurante os dais los dos una sesión de spa.

¿Qué te parece?

Receta

Ingredientes

1 patata grande de buena calidad

1 pata de pulpo cocida

Diferentes tipos de lechuga —en el súper suelen tener bolsas con diferentes mezclas—

½ cebolleta

Pimentón dulce

Aceite de oliva virgen extra

Sal gorda

Preparación

1. Cocemos la patata con piel en agua y sal en una olla, de 5 a 10 minutos desde que hierve. La pinchamos para saber si esta cocida por dentro. Cuando esté templada, pelar y partir con cuidado en rodajas anchas.

2. Cortar con unas tijeras en rodajas el pulpo. A mí me gusta templarlo un momento al vapor, pero vamos ¡mételo en el microondas unos segundos! (que no se enteren los puristas)

3. Poner en remojo los diferentes tipos de lechuga en agua fría. Es muy agradable la sensación de la patata y el pulpo templado y la lechuga muy fresca. Si compras en el supermercado una bolsa de lechugas variadas, mantenla en el frigorífico hasta su uso.

4. Coloca la patata, el pulpo encima, la lechuga y la cebolleta alrededor, echa una pizca de pimentón dulce encima del pulpo, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y un poco de sal gorda.

Esta receta refresca la vista y el paladar.

¡Ah! Quiero cumplida cuenta del resultado culinario.