

PULPO ESPECIADO CON SALSA GUACAMOLE Y TOMATES MINI YELLOW



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Doramos el pulpo en una sartén con un poco aceite. Sazonamos el pulpo con la mezcla de especias Cajún y continuamos la cocción. Cortamos en tiras los tomates Mini Yellow y las aceitunas Leccino. Incorporamos las alcaparras y un poco de perejil. Mezclamos todos los ingredientes con un poco de aceite de oliva virgen extra. Ponemos la salsa Guacamole en el centro del plato, colocamos el pulpo encima y los tomates Mini Yellow condimentados con las olivas y las alcaparras. Decoramos el plato con hilos de guindilla y unos pocos brotes. Añadimos un poco de aceite en crudo y servimos.

Ingredientes Menù

120 g Mini Yellow pomodori semiseccchi pelati Pizzutello (Mini Yellow Tomates Pizzutello semi-séchées et pelées) - XB1X
240 g Salsa Guacamole - XQ0X
40 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra) - XG7
60 g Olive Leccino denocciolate (Aceitunas «Leccino» sin hueso) - Z92
900 g Polpo intero già cotto (Pulpo cocido entero) - 1N9
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
al gusto Preparazione di Spezie Cajun (Mezcla de especias Cajún) - 1723
Peperoncini in fili sottili (Hilos finos de guindilla) - 1278

Ingredientes

Brotes
Perejil