



Carpaccio de pulpo con tartar de piña y mayonesa de pimentón

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

110g de Piña
70g de Aguacate
30g de Cebolla morada
El zumo y la ralladura de 2 Limas
2 Cucharaditas de Miel
4 Cucharadas de Aceite de oliva virgen extra
4 Cucharadas de Mayonesa
2 Cucharaditas de Pimentón de la Vera
2 Patas de pulpo cocidas

Ingredientes 6-10 personas

275g de Piña
175g de Aguacate
75g de Cebolla morada
El zumo y la ralladura de 5 Limas
5 Cucharaditas de Miel

10 Cucharadas de Aceite de oliva virgen extra
10 Cucharadas de Mayonesa
5 Cucharaditas de Pimentón de la Vera
5 Patas de pulpo cocidas

Ingredientes 12-16 personas

440g de Piña
280g de Aguacate
120g de Cebolla morada
El zumo y la ralladura de 8 Limas
8 Cucharaditas de Miel
16 Cucharadas de Aceite de oliva virgen extra
16 Cucharadas de Mayonesa
8 Cucharaditas de Pimentón de la Vera
8 Patas de pulpo cocidas

Preparación

Pelamos y cortamos la piña y el aguacate en daditos y picamos la cebolla finamente. Lo ponemos todo en un bol y reservamos. En un cuenco, mezclamos el zumo de lima, la miel y el aceite. Con unas varillas, lo emulsionamos bien hasta lograr una salsa fluida. Probamos y rectificamos de lo que sea necesario. Aliñamos el tartar de piña, aguacate y cebolla con la salsa, pero reservamos una parte para aderezar el pulpo cuando emplatemos. Mezclamos la mayonesa con el pimentón. Con un cuchillo bien afilado cortamos la pata de pulpo en rodajas lo más finas posible y las vamos colocando en un plato formando círculos concéntricos. Desordenadamente, disponemos unos montoncitos de tartar sobre el pulpo y lo intercalamos con unas gotas de mayonesa de pimentón. Terminamos añadiendo un poco del aliño y ralladura de lima.

Notas

Si disponéis de una mandolina, os recomiendo que congeléis el pulpo y lo cortéis con ella. Podemos dejar todas las elaboraciones adelantadas, pero por separado. Todo aguanta 1 día en la nevera. Emplatamos cuando vayamos a consumir.