

Carpaccio de pulpo con ensalada Italiana

VITACRESS™

Lo mejor en brotes tiernos™

4 personas
Fácil
Económico
Tiempo 20 minutos

Ingredientes:

- 1 bolsa de ensalada Italiana de VITACRESS
- 1 cucharada sopera de perejil o colantro picado de VITACRESS
- 1 zanahoria
- 1 naranja
- 300 g de pulpo cocido
- 4 cucharada sopera de aceite de oliva
- 4 cucharada sopera de vinagre
- 1 cucharada pequeña de pimentón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Pele la zanahoria y rállela. Pele la naranja y sepárela en gajos, retirando la piel blanca. Corte el pulpo en rodajas finas. En un cuenco, mezcle el aceite de oliva, el vinagre y el pimentón. Condimente con sal y pimienta y remueva bien. Coloque la ensalada en el plato, añada la zanahoria, los gajos de naranja y las rodajas de pulpo. Condimente todo con la salsa, espolvoree el perejil o colantro picado y sirva.

