

CARPACCIO DE PULPO CON VINAGRETA DE PIMENTÓN CON ESCAMAS DE SAL MARINA

BRAS
DEL
PORT
Recetas
DESDE 1900



Entrante



2 personas



15 minutos



Dificultad media

ELABORACIÓN

1. Cortamos* la pata de pulpo lo más fino posible y las reservamos.
2. Mezclamos el aceite, el vinagre, la miel, el pimentón, la sal marina Bras del Port Eco y la pimienta para hacer la vinagreta. Lo batimos bien con un tenedor y lo dejamos reposar unos minutos.
3. Mojamos las láminas de pulpo con la vinagreta, las disponemos sobre un plato y sazonamos con las Escamas de Sal Marina Bras del Port.

* Si se congela la pata de pulpo un poco antes de usar será más fácil de cortar.

Ingredientes (2 personas):

- 1 pata pulpo cocido
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada sopera de vinagre de Jerez
- El zumo de medio limón
- Pimentón dulce
- 1 cucharadita de miel
- Pimienta
- Sal marina fina Bras del Port Eco
- Escamas de Sal Marina Bras del Port