

Ensalada de Pulpo, Patatas y Olives



Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 Poulpe (le faire nettoyer par votre poissonnier).
- 1 dizaine de Pommes de Terre (selon grosseur)
- 8 à 10 Olives Arbequina *blai PERI*
- 1 Citron BIO.
- 1 bouteille de 500 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- Sel.
- Poivre.

Préparation:

- Placer le poulpe dans une casserole d'eau froide et faire cuire pendant environ 30 minutes (un couteau doit pouvoir entrer dans la chair du poulpe sans trop forcer).
- Peler les pommes de terre et les mettre à cuire dans une casserole d'eau.
- Lorsque le poulpe est cuit, laisser le refroidir et couper les tentacules et le corps en petits morceaux.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, laisser-les refroidir et couper les en petits morceaux.
- Mélanger les morceaux de poulpe et de pommes de terre.
- Dresser sur le plat de service, décorer avec 1/2 citron découpé en tranches et des olives.

Conseil:

Pour épater vos convives. Placer sur la table l'huile d'olive, le 1/2 citron, du sel et du poivre.

En Espagne. On ne sert pas les ensalada avec leur assaisonnement, mais on invite le (la) convive que l'on veut honorer à le faire.