

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PESCADO

CEVICHE DE PULPO

INGREDIENTES:

- 1/2 Ají limo amarillo finamente picado
- 1/2 Ají limo rojo finamente picado
- 1 Cebolla roja cortada a la Juliana
- 2 Libras de pulpo cocido
- 2 Tallos de apio
- 4 Dientes de ajo
- Jugo de 16 limas
- Sal al gusto

PROCEDIMIENTO:

Cocina el pulpo de 40 a 50 minutos (no mucho porque tiende a endurecer).

Debes cocinar el día anterior. Para darle sabor al pulpo le pueden poner en el agua 2 tallos de apio, 4 dientes de ajo, una cebolla picada en cuatro 2 hojas de culantro o de laurel.

Se deja enfriar y una vez que este frío se cortan los tentáculos.

Pon la cebolla en un colador y pásala por agua caliente después de picada.

Luego coloca todos los ingredientes en un bowl y se deja reposar mínimo por dos horas en jugo de limón.