

TOSTADAS DE PULPO EN ESCABECHE

Ingredientes:

- 1 kilo de Pulpo cocido rebanado
- ½ taza de aceite de oliva
- 3 diente de ajo rebanados
- 6 hojas de laurel
- 2 cucharitas de orégano
- 1 cebolla en rajas
- 1 pimiento morrón en rajas
- 1 zanahoria rallada
- 1 taza de jícama en juliana
- 4 Cucharadas de vinagre de manzana
- Sal al gusto
- ¼ de taza de cilantro picado
- Tostadas las necesarias

Preparación:

1. En un sartén se calienta el aceite de oliva, se agrega los ajos, laurel, orégano, la cebolla, el pimiento y la zanahoria. Se cocina durante 2 minutos a acitronar, debe quedar crujiente la verdura, no recocer. Se añade el vinagre, la sal al gusto, la jícama, el pulpo y el cilantro.
2. Se retira del sartén a un platón, se deja enfriar y se refrigera por unas horas hasta que esté frío.
3. Justo antes de comer se sirve sobre las tostadas el escabeche de pulpo.