

ENSALADAS

Ensaladilla de pulpo

4 raciones · 678 kcal

Ingredientes

- 6 patatas
- 250 gr de pulpo cocido
- 1 zanahoria
- 1/2 bote de mayonesa (si es casera mejor)
- Aceite
- Sal
- Pimentón de la Vera

POR RACIÓN

Proteínas	24 g
Grasas	43 g
Hidratos	49 g
Fibra	6 g

Elaboración

1. Hervimos las patatas y la zanahoria lavadas previamente, con un chorreón de aceite y sal.
2. Las pelamos y troceamos al gusto, yo la dejé muy machacadita.
3. Troceamos la zanahoria y el pulpo finamente.
4. Se lo añadimos a las patatas.
5. Lo mezclamos todo bien con la mayonesa.
6. Por último un chorreón de aceite, sal y un poco de pimentón de la vera.
7. Dejamos enfriar en la nevera. ¡Emplatamos y a comer!

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta