Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



APERITIVOS / ENTRANTES

Carpaccio de pulpo

2 raciones · 109 kcal

Ingredientes

- 1 pata de pulpo congelada
- Sal
- Pimentón dulce
- Ralladura de lima
- Un chorreóncito de aceite

POR RACIÓN

Proteínas	11 g
Grasas	5,9 g
Hidratos	2,3 g
Fibra	0,4 g

Elaboración

1. Descongelar el pulpo 10 o 15 minutos a temperatura ambiente para que sea más fácil de cortar
2. Con un cuchillo o con mandolina, trocear finamente el pulpo
3. Añadir un poco de sal y pimentón dulce
4. Añadir un poco de lima rallada y un buen chorreón de aceite de buena calidad

RECOMENDACIONES

Lo más importante es un buen producto.

Hecho con CookNest

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