

Ensalada de Carrucho o Pulpo

1 libra de carrucho hervido cortado en trocitos
4 cucharaditas de vinagre
4 cucharaditas de jugo de limón
1/4 taza de aceite de oliva
2 dientes de ajo
1 cebolla mediana picadita
1/2 pimiento verde picadito
1/2 cucharadita de sal
1/4 taza de aceitunas rellenas
1 cucharada de alcaparras

En un molde profundo de cristal y con tapa, vierte el carrucho. Mezcle el resto de los ingredientes y vierte sobre el carrucho.

Tápalo bien y ponlo en la nevera. Para que coja bien el sabor, es preferible hacerlo el día anterior al que se vaya a servir.

Para hacer la ensalada de pulpo usa 2 libras de pulpo.

Hierve por 45 minutos. Saca de la olla y lava bajo el chorro de agua removiendo todo el pellejo, hasta que quede rosadito. Corta en pedazitos como de 1" y sigue el mismo procedimiento.