

Por: Miguel Ángel Mateos



## Ensalada de Pulpo con Mango y Ajo Morado.



**DIFICULTAD**  
BAJA

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
FUSIÓN



**Nº DE COMENSALES**  
4



**TIPO DE PLATO**  
ENTRANTE



**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
30 MINUTOS



**VARIEDAD DE AJO**  
MORADO

### Ingredientes

- 2 dientes de ajo morado Big Garlic
- 2 patas de pulpo 400 gr
- 1 pimiento verde italiano
- 1 pimiento rojo morrón
- 1 mango maduro
- Perejil fresco
- 100 gr de frambuesas
- Aceite extra de oliva
- Vinagre de Jerez

## Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo y los picamos finamente.
2. Picamos en rodajas las patas de pulpo, más o menos de igual tamaño, y colocamos en un bol.
3. Cortamos los pimientos en tiras finas y estas mismas las volvemos a cortar en cuadraditos, más o menos iguales.
4. Picamos las frambuesas, no muy finas, y reservamos.
5. Pelamos el mango y lo cortamos en dados pequeños, del mismo tamaño que los pimientos.
6. En el mismo bol donde hemos puesto el pulpo, vamos añadiendo el mango, el ajo, las frambuesas y los pimientos. Añadimos un chorro de aceite extra de oliva, un poco de vinagre de Jerez y sal fina.
7. Removemos todo bien para que se ligue el aceite y se mezclen los sabores.

### TERMINADO DEL PLATO:

8. En un recipiente adecuado con un poco de fondo, colocamos nuestra ensalada de pulpo, mango y ajo morado, dándole un poco de altura y decorándolo con un ramillete de perejil fresco o con perejil picado por encima.

### CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- En esta ensalada, podemos sustituir el vinagre de Jerez por zumo y ralladura de lima, aportando frescor a la elaboración.
- Podemos añadir cilantro fresco picado y un poco de cebolla morada cortada en juliana fina, dándole aspecto de ceviche de pulpo y ajo morado.