



## Pulpo con Frambuesas, Avellanas Salteadas y Ajo Blanco.



**DIFICULTAD**  
BAJA

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
MEDITERRÁNEA



**Nº DE COMENSALES**  
4



**TIPO DE PLATO**  
APERITIVO



**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
20 MINUTOS



**VARIEDAD DE AJO**  
BLANCO

### Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Blanco
- 600 gr de Pulpo Cocido
- 20 gr de Avellanas
- 200 gr de Frambuesas
- 5 gr de Semillas de Sésamo
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Flor de Sal

## Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo Blanco y los fileteamos finamente.
2. Cortamos la pata de Pulpo en rodajas del mismo grosor, más o menos de un dedo.
3. En la sartén a fuego medio, añadimos un chorrito de Aceite y añadimos el Ajo laminado.
4. Cuando empiece a coger color doradito añadimos las Avellanas, enteras o rotas según como nos gusten más, salteamos y retiramos del fuego.



## TERMINADO DEL PLATO:

5. En un plato llano colocamos las rodajas de pulpo esparcidas, sin seguir un orden concreto.
6. Aliñamos con el Aceite que hemos usado para dorar el Ajo y las Avellanas, dejando caer estos elementos sobre el plato.
7. Sazonamos con la Flor de Sal por encima y añadimos las Semillas de Sésamo.
8. Por último, colocamos las Frambuesas y listo!



## CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Para potenciar el sabor de las Frambuesas podemos aplastarlas un poco junto con un chorrito de Aceite de Oliva. Luego aliñaremos el Pulpo con este aceite.
- A la hora de emplatar podemos utilizar cebollino picado y espolvorearlo, le dará frescura y color al plato.
- En lugar de usar Frambuesas las podemos sustituir por Mango cortado a dados, ya que el sabor de este tipo de frutas queda muy bien combinadas con el Pulpo.