

Ceviche de pulpo con escarola fina

🕒 20 minutos
2 h de refrigeración

👤 Fácil

👤 4 Personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack de escarola fina
- 4 limas
- 2 patas de pulpo cocidas
- 1 cebolla morada
- 50 g de rabanitos
- 40 g de jalapeños
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Chiles
- Cilantro fresco



1 En un cuenco, mezcla el zumo de lima con un poco de aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta, hasta formar una emulsión.



2 Añade el pulpo cortado en láminas finas, la cebolla en pluma y los chiles picados. Deja marinar durante un par de horas en la nevera.



3 En un plato, dispón una cama de escarola fina. Corta rabanitos y dispónlos intercalados por la ensalada.



4 Vierte el ceviche de pulpo por encima. Decora con un poco de jalapeños por encima.



5 Añade un poco de ralladura de lima y termina con un poco de cilantro picado.

Productos de esta receta



Pack de escarola fina

