

Ensalada de escarola con pulpo y calabaza

30 minutos | Bajo | 4 Personas

☑ INGREDIENTES

- **1 pack Corazón de Escarola Florette**
- 300 g de calabaza
- 1 l de agua
- 250 g de azúcar
- 200 g de bacon ahumado
- 1 pata de pulpo cocido (200 g)
- Sal Maldon
- 80 ml de aceite de oliva
- Zumo de ½ limón
- Pimentón picante
- Pimienta negra

1



Pela la calabaza, córtala en dados y cuécela en un cazo con el agua y el azúcar durante 20 minutos desde que rompa a hervir. Escúrrela y reserva.

2



Mientras tanto, fríe el bacon en una sartén hasta que esté bien dorado. Déjalo escurrir sobre papel absorbente y tritura hasta obtener un polvo fino.

3



En la misma sartén del bacon, saltea ligeramente el pulpo cortado en rodajas hasta dorar y reserva.

4



En un bol, mezcla aceite de oliva, zumo de limón, pimentón picante y pimienta negra.

5



Dispón en la base de un plato la escarola, añade la calabaza cocida y el pulpo salteado por encima. Termina la ensalada con una pizca de sal Maldon, reparte el aliño y espolvorea el polvo de bacon antes de servir.

Productos de esta receta



Corazón de Escarola