



ENSALADA DE PULPO Y ENCURTIDOS



TIEMPO
10 min



RACIONES
4 personas



DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- 800 gr de pata de pulpo cocida
- 1 lechuga
- 1 bote grande de encurtidos de cebollitas, pepinillo y zanahoria
- Aceite de oliva VE, vinagre, sal.

ELABORACIÓN

Paso 1:

Picamos la lechuga y cortamos el pulpo en trozos de bocado. Cortamos los encurtidos también en trozos pequeños y lo mezclamos todo bien.

Paso 2:

Hacemos una vinagreta mezclando el aceite de oliva VE, con el vinagre y la sal. Aliñamos la ensalada, removemos bien y servimos.