



INGREDIENTES

- 1kg Pulpo
- Aceite Mazola
- 1/2 Cebolla
- 1 Hoja de laurel
- 1/2 Cebolla morada
- 2 jitomates sin semillas y en cubos
- 2 Chiles serranos sin semillas y en cubos
- 1/2 taza Cilantro picado
- 1 taza Mayonesa
- Sal y pimienta al gusto

PULPO ENAMÓRADO DE GUERRERO



PREPARACIÓN

- 1 Lava el pulpo y colócalo en una cacerola.
- 2 Añade dos tazas de agua con un chorrito de aceite y agrega la cebolla, el laurel y la sal.
- 3 Tapa la olla y cocina por 45 minutos o hasta que se sienta suave.
- 4 Cuando esté listo, córtalo en cubos chicos y reserva.
- 5 Sirve en un tazón el pulpo, la cebolla, el jitomate, los chiles serranos, el cilantro y la mayonesa.
- 6 Mezcla y rectifica la sazón.

TIP GOURMET

Lo puedes acompañar con tostadas, limón y tu salsa favorita.

Te puede interesar

