



Ensalada de pulpo con tortilla asada

Porciones: 4

Ingredientes

- 1/2 taza de aceite de oliva
- 3 cdas. de cebolla picada finamente
- 1 diente de ajo picado finamente
- 1 chile jalapeño picado muy finamente
- 1 zanahoria en rebanadas
- 1 papa cocida, sin cáscara y en rebanadas
- 1/2 cdta. de azúcar mascabado
- Sal y pimienta
- 1/4 de taza de vinagre de manzana
- 1/2 cdta. de orégano seco
- 2 tazas de pulpo cocido
- 2 cdas. de perejil picado finamente
- 12 tortillas de maíz hechas con MASECA

Modo de preparación

Para la salsa:

- 1.** Fríe en aceite la cebolla, ajo y chile.
- 2.** Cuando estén suaves, añade la zanahoria y cocina hasta que empiece a suavizarse.
- 3.** Agrega papa, azúcar, sal, pimienta, vinagre y orégano. Deja hervir por unos minutos.
- 4.** Añade el pulpo, déjalo al fuego un minuto y retíralo.
- 5.** Deja enfriar la mezcla y agregar el perejil.
- 6.** Sirve con las tortillas de maíz calientes.