



<https://www.mepillasquisando.com>



PULPO A LA PLANCHA CON CAMA DE BONIATO



INGREDIENTES:

- 1 Pulpo mediano.
- 2 Boniatos.
- 2 Rabanillas.
- 1 Trozo de Yuca.
- 1 Cajita de brotes tiernos.
- 1 Cebolla.
- 2 Hojas de Laurel.
- Sal y Aceite de oliva.
- Pimienta Negra en grano (al gusto)

ELABORACIÓN:

Ponemos una olla con agua, la cebolla partida en dos, el laurel, la pimienta y la sal. Cuando empiece a hervir, metemos el pulpo y sacamos inmediatamente 3 veces, a la tercera lo dejamos cocer unos 30 minutos (según el tamaño y si han estado antes congelados). Por otro lado, lavamos bien los boniatos y los ponemos al horno a asar y estén tiernos. Lavamos las rabanillas y las laminamos muy finitas con una mandolina o a cuchillo. Laminamos también la Yuca y la freímos. Una vez cocido el pulpo lo escurrimos muy bien y lo ponemos en la plancha. Abrimos los boniatos y con la pulpa preparamos una cama sobre la que pondremos el pulpo troceado y acompañado con las láminas de rabanillas y yuca. Encima los brotes, la sal y un chorreoncito de aceite.

<https://www.mepillasquisando.com>