



SALPICÓN DE PULPO Y LANGOSTINOS CON AGUACATE

INGREDIENTES

12 langostinos cocidos
 1 pata de pulpo cocida
 1 pimiento rojo
 1 pimiento verde
 1 cebolla morada
 4 pepinillos
 8 aceitunas verdes
 8 tomates Cherry
 Orégano

• PARA EL GUACAMOLE •

Aguacate congelado
 Zumo y ralladura de limón
 Salsa picante

• PARA EL ALIÑO •

1 parte de zumo de limón
 1 parte de vinagre de Jerez
 1 parte de Aceite de oliva virgen extra
 1 chorrito del líquido de los pepinillos
 Jengibre

• ADEMÁS •

Sal
 Pimienta negra
 Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Comienza pelando los langostinos y córtalos en trozos. Luego, corta el pulpo en finas rodajas. Pica los vegetales, como la cebolla morada, el pimiento verde y rojo, y los pepinillos en dados, y corta las aceitunas y los tomates cherry por la mitad.

Agrega orégano a la mezcla de vegetales y marina todo con un aliño hecho de zumo y ralladura de limón, perejil picado, y un toque de picante al gusto, todo mezclado con aceite de oliva virgen extra. No olvides salpimentar al gusto y deja que el salpicón repose en esta mezcla durante al menos 2 horas para que los sabores se mezclen bien.

Mientras tanto, prepara la salsa de aguacate triturando el aguacate con los demás ingredientes: sal, aceite de oliva virgen extra, pimienta negra, salsa picante, ralladura y zumo de limón, hasta obtener una textura cremosa y fluida. Luego, coloca la salsa en un biberón para que sea más fácil de servir.

A la hora de emplatar, distribuye el salpicón en platos individuales y decora con puntos de salsa de aguacate. Añade algunos granos de maíz tostado, un toque de mostaza y cilantro fresco para dar un toque final de sabor y frescura.



FLOR DE ALCACHOFA CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO

INGREDIENTES

4 alcachofas grandes
4 huevos camperos
150 g de virutas de jamón ibérico

• **ADEMÁS** •

Parmesano
Sal
Vinagre
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Cocer las alcachofas enteras unos 12 minutos. Escurrir boca abajo en una bandeja y cuando enfríen, pelar y limpiar con la puntilla. Abrir chafando en forma de flor y dorar en la plancha con aceite hasta dejar crujiente por ambas caras. Por el lado de las hojas, rallamos parmesano para dar un toque extra de crujiente.

Hacer 4 huevos poché perfectos en agua a punto de hervir con un chorrito de vinagre, 3 minutos y pasar a agua a tª ambiente.

Emplatar alcachofa, colocar encima el huevo y terminar con el jamón ibérico y un chorrito de Aceite de oliva virgen extra.