

SALPICON DE PULPO CON ESPUMA DE MARACUYA



INGREDIENTES

500 g pulpo cocido
½ pimiento rojo
½ pimiento verde
½ cebolla morada
1 zanahoria
¼ bulbo de hinojo
50 g vinagre de frambuesa
Sal

ESPUMA DE MARACUYÁ

1 huevo
250 g aceite de oliva
100 g pulpa de maracuyá
Sal
3 claras

MODO DE HACERLO

Cortar el pulpo en rodajas finas. Pelar los pimientos, la cebolla y la zanahoria y cortar en dados muy pequeños. Cortar el bulbo de hinojo en dados pequeños. Mezclar el pulpo y las verduras con el vinagre de frambuesa y una pizca de sal.

ESPUMA DE MARACUYÁ

Hacer una mayonesa con el huevo y el aceite. Añadir la pulpa de maracuyá. Sazonar. Montar las claras a punto de nieve y mezclar con la mayonesa de maracuyá con movimientos envolventes.

Poner el salpicón en una copa de presentación y cubrir con la espuma de maracuyá. Servir inmediatamente.

VARIANTES

El salpicón se puede hacer con otros pescados o mariscos cocidos: rape, mero, gambas, langostinos, bogavante... o se puede hacer un ceviche poniendo el pescado o el marisco en crudo.

La mayonesa se puede hacer con zumo de otras frutas: naranja, lima, piña...

CONSERVACIÓN

El salpicón se puede guardar en la nevera unos 2-3 días.