KIKKOMAN

Ensalada de pulpo y colirrábano con manzana ácida

Tiempo total **75 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **60 Mins.** Tiempo de cocción **30 Mins.** Tiempo de enfriamiento

INGREDIENTES

10 porciones

Para la ensalada:

2 kg	de pulpo limpio y crudo
60 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
30 ml	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
60 g	de vinagre de arroz
20 ml	Kikkoman Toasted Sesame Oil
70 g	de miel
10 g	de dientes de ajo finamente picados
15 g	de guindilla roja suave, cortada en rodajas finas
500 g	de manzanas ácidas cortadas en juliana
500 g	de colirrábano cortado en rodajas finas
20 g	de cilantro fresco picado
50 g	de cebolleta en rodajas finas

Para decorar:

30 g	de semillas de sésamo tostadas
20 g	de hojas de cilantro

PREPARACIÓN

Pasos 1

En una cazuela grande ponga agua con sal a hervir, añada el pulpo y cuézalo durante unos 50-60 minutos hasta que esté tierno. Escúrralo y déjelo enfriar.

Pasos 2

En un bol pequeño, mezcle la Salsa de Soja Kikkoman, el Ponzu Limón Kikkoman, el vinagre de arroz, el Aceite de Sésamo Kikkoman, la miel, el ajo y la guindilla.

Pasos 3

Corte el pulpo enfriado en trozos pequeños y póngalos en un bol grande. Añada la manzana ácida, el colirábano, el cilantro y la cebolleta. Vierta el aliño preparado y mezcle bien.

Pasos 4

Sirva la ensalada en los platos y adórnela con las semillas de sésamo tostadas y las hojas de cilantro.