



**TORO
DE PIEDRA**

COLECCIÓN DIAMANTE

INGREDIENTES

- 2 kilos de pulpo.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 2 dientes de ajos picados.
- Jugo de 2 limones.
- 2 cucharadas de perejil ½ orégano fresco.
- Sal y pimienta.
- 1 paquete de lechuga hidropónica, rúcula y berros.

Pulpo

asado con mix de verduras.

PREPARACIÓN

Colocar el pulpo en una olla y cubrir completamente con agua, hervir por 40 minutos.

Retire el pulpo, enjuague y deje reposar.

Rocíe el aceite de oliva, y agregue el ajo picado. Deje reposar por 30 a 40 minutos.

Precalente la parrilla a fuego medio a alto .

Corte los tentáculos del pulpo y agrégalos a la parrilla, cocine 5 minutos por lado o hasta que estén dorados.

Retire en un recipiente añada el aceite de oliva, jugo de limón, sal y pimienta y deje reposar.

En un recipiente coloque las ensaladas agregue jugo de limón, aceite de oliva y sal, revuelva bien agregue el pulpo y espolvoree el perejil y orégano fresco y sirva.



Nuestro Merlot Colección Diamante es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.