

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 21:59  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/ensalada-de-patata-y-tomate-con-pulpo-al-lim%c3%b3n.html>

---

## Ensalada de patata y tomate con pulpo al limón

### INGREDIENTES

200 gramos de pulpo en conserva de aceite.  
2 tomates de ensalada.  
2 patatas.  
1 zanahoria.  
Unas hojas de lechugas variadas.  
4 cucharadas de mayonesa.  
6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen.  
2 cucharadas de zumo de limón.  
Sal y pimienta al gusto.

### PREPARACIÓN

Cortamos los tomates en rodajas y los reservamos. Cocemos las patatas sin pelar junto con la zanahoria pelada en una cazuela con un poco de agua con sal. Dejamos que se cocinen primero la zanahoria, que sacaremos del agua una vez cocida.

Las patatas las dejamos cocer durante unos 15 minutos y cuando estén templadas las pelamos y cortamos en rodajas gruesas. Colocamos las hojas de lechuga cortadas en tiras en el fondo de la fuente, e intercalamos las rodajas de patatas y de tomates.

Encima de las patatas y de los tomates colocamos el pulpo aliñado con una vinagreta de limón.

Salseamos con un poco de mayonesa y decoramos con trocitos de zanahoria cocida.