

Bocados de Pulpo a la Miel sobre Humus



[Engli
sh](#)

Bocados de Pulpo a la Miel Sobre Humus

Ingredientes Para 12 bocados

200 gramos de Garbanzos cocidos
50 gr. de Agua fría
40 gr. de Pasta de Sésamo (Tahina)
½ Lima
Una pizca de Sal
12 rodajas de Pulpo cocido.
1 cucharada de Salsa de Soja.
1 Cucharada de Miel
Una pizca de Pimentón de la vera Picante
1 cucharadita de sésamo tostado.
2 cucharadas de Aceite de Oliva virgen extra.
Hojas de Cilantro fresco para decorar



Y También...

Batidora tipo Moulinex
Manga pastelera desechable con boquilla estrellada
12 cucharas chinas

Bola filtro para tamizar



Tiempo de preparación: 25 minutos

Elaboración

□ En un bol ponemos el pulpo al que añadiremos la salsa de soja y la miel, dejándolo macerar mientras preparamos el humus.



□ Para elaborar el humus, ponemos los garbanzos cocidos en el vaso de la batidora, añadimos la pasta de sésamo, el zumo de la media lima y la pizca de sal. Trituramos hasta tener una pasta a la que iremos añadiendo el agua fría sin dejar de triturar hasta tener una crema untuosa que pondremos en la manga pastelera y reservaremos en la nevera durante 15 minutos.



□ Transcurrido ese tiempo pasamos a emplatar, haciendo sobre cada cucharilla un rosetón de humus, sobre el que colocaremos una rodajita del pulpo macerado. Las espolvoreamos con una pizca de sésamo tostado, regamos cada una con unas gotas de aceite y rematamos con una hojita de cilantro y un poco de pimentón picante.



Sugerencia:

Se puede servir acompañado de un cestillo con pan de pita en trozos.

