5 Αυγούστου 2013

Χταποδοσαλάτα με χταπόδι ξιδάτο, σκιουφιχτά και λιαστές ντομάτες και κάππαρη

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

ΥΛΙΚΑ

- Για τη χταποδοσαλάτα
  - 300 γρ. χταπόδι μαγειρεμένο
  - 50 γρ. πιπεριές κόκκινες, κομμένες καρέ
  - 50 γρ. πιπεριές κίτρινες, κομμένες καρέ
  - 25 γρ. αγγουράκι τουρσί, ψιλοκομμένο
  - 30 γρ. κάππαρη
  - 50 γρ. κρεμμύδι φρέσκο, ψιλοκομμένο
  - 100 γρ. λιαστές ντομάτες, ψιλοκομμένες
  - 65 γρ. ελαιόλαδο
  - 500 γρ. σκιουφιχτά βρασμένα
  - αλάτι
  - πιπέρι μαύρο φρεσκοτριμμένο
  - μαϊντανό ψιλοκομμένο

- Για το μαγειρεμένο χταπόδι
  - 1 κιλό χταπόδι
  - 30 γρ. ελαιόλαδο
  - 30 γρ. ξίδι μπαλσάμικο λευκό
  - αλάτι

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ -45 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη χταποδοσαλάταΑναμιγνύουμε όλα τα υλικά.

Για το μαγειρεμένο χταπόδι1ος τρόπος
Τοποθετούμε το χταπόδι σε σακούλα κατάλληλη για μαγείρεμα και αφαιρούμε τον αέρα σε μηχάνημα vacuum. Μαγειρεύουμε sous vide στους 88°C για 1½ ώρα. Κρυώνουμε γρήγορα και διατηρούμε στο ψυγείο. Πριν τη χρήση στη σαλάτα κόβουμε σε μικρά κομμάτια.

2ος τρόπος
Τοποθετούμε το χταπόδι σε μια κατσαρόλα με λίγο νερό. Σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσει στο βαθμό της αρεσκείας μας. Αφήνουμε το χταπόδι να κρυώσει, το σουρώνουμε και κόβουμε σε μικρά κομμάτια. Μαρινάρουμε με τα υπόλοιπα υλικά και διατηρούμε στο ψυγείο.

Πηγή: yiannislucacos.gr