



Mexican Octopus Salad

Ingredientes:

- 2 Pounds octopus, cleaned
- 9 Ounces beans, drained
- 1 Squash, chopped
- 1 Small red bell pepper, sliced into strips
- 3/4 Cup corn
- 1-1/2 Teaspoon dry oregano
- 1/2 Cup oil
- 1-1/2 Teaspoon cumin
- 1/3 Cup lemon juice
- 1 Chile Serrano, minced
- Few lettuce leaves
- Salt and pepper to taste

Chop the octopus into one inch pieces. Cook the pieces in boiling water till opaque (it takes less than a minute). Drain the pieces, rinse in cold water and pat dry. You can remove the skin.

Combine together oil, dry oregano, lemon juice, cumin and minced serrano chiles. Add cooked octopus, bell peppers, dressing, beans and corn. Top the lettuce with the mixture. Sprinkle with pepper and salt to taste.

Ensalada de pulpo a la mexicana

Ingredientes:

- 1/2 kg de pulpo limpio
- 250 gramos de frijoles, escurridos
- 1 calabaza tierna, picada
- 1 pimiento rojo pequeño, rebanado en tiras
- 3/4 taza de granos de elote
- 1 cucharadita y media de orégano seco
- 1/2 taza de aceite
- 1 cucharadita y media de comino
- 1/3 taza de jugo de limón
- 1 chile serrano, picado
- Hojas de lechuga
- Sal y pimienta al gusto

Corte el pulpo en trozos de 2.5 cm. Cocine las piezas en agua hirviendo hasta lograr una coloración opaca (se tarda menos de un minuto). Escorra las piezas, enjuague en agua fría y seque. Usted puede retirar la piel. Mezcle el aceite, orégano seco, jugo de limón, comino y chile serrano picado. Añada el pulpo cocido, pimientos, frijoles y elote. Ponga la mezcla sobre una cama de lechuga. Espolvoree con pimienta y sal al gusto.



Conozca la oferta de nuestros expositores nacionales e internacionales

Actividades paralelas SIN COSTO que han sido diseñadas especialmente para usted:



• 4. Congreso Mexicano de Gastronomía TENDENCIAS Alimentaria



• Catas de Vino



• Concurso Cocinero del Año



• Seminarios de Logística y Distribución



• Pabellón INNOVAL



• Seminario de Nutrición



• Pabellón Alimentaria Equipo



• Parador Editorial / La Cultura de la Gastronomía Mexicana



• Pabellón Orgánicos



• Presentaciones Comerciales

* Actividad con costo extra

¡Reúnase con la comunidad del sector y pre-regístrese en línea!

www.alimentaria-mexico.com

Mayores Informes:

Tel.: (52-55) 1087-1650

Carmen Reina ext. 1157, reina@ejkrause.com

Rebeca Vargas ext. 1141, rvargas@ejkrause.com

Exclusivo para profesionales del sector

3-5 JUNIO, 2008

Centro Banamex



COCINERO DEL AÑO

Entidad colaboradora:



Consejo Nacional Agropecuario

Organizado por:



EJK

Alimentaria Exhibitions

THE 2008 INTERNATIONAL FOOD EXHIBITION AND CONFERENCE