

Receta Nº 2 de 12 – Pulpo a la Brasa con Puré de Patatas

Ingredientes (6 Personas):

- Un Pulpo Virgen 100% Natural sobre 2 Kg
- Patatas 1 Kg
- Aceite de Oliva Virgen
- Sal Gruesa
- Nata Líquida
- Mantequilla
- Pimentón Dulce

Paso 1

Al estar congelado el Pulpo, no habrá necesidad de mazarlo, por tanto simplemente dejar descongelar.

Paso 2

Hervir en agua abundante en una olla, preferiblemente de cobre, aunque no obligatoriamente. Cuando hierva el agua se sujeta el pulpo por la cabeza y se sumerge hasta 3 veces. Esta técnica es conocida como “asustar al pulpo” para que se ricen los tentáculos y no pele.

Paso 3

Dejamos el pulpo en agua hirviendo durante 20/25 minutos. Tras este tiempo, pincharemos el pulpo para ver si está cocido y apagamos el fuego dejándolo reposar otros 20 minutos dentro del agua. Una vez pasados los 20 minutos de reposo, se retira el pulpo del agua. A Continuación lo pasaremos por la parrilla, para darle el toque tostado.

Paso 4

Para la espuma de patata haremos un puré no excesivamente consistente, debe quedar una textura de una densidad media tirando a baja. Añadiremos al puré un poco de mantequilla, aceite de oliva y nata líquida, muy poca.

Paso 5

Para servir colocamos una base de puré de patata y encima las patas de pulpo, un poco de pimentón, unas escamas de sal gorda y unas gotas de aceite de oliva.



QUÉ PASADA!!!

