Arroz a la Tumbada con Pulpo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz

Almejas chirlas: 250 Gramos
Hojas de epazote: 2 Unidades
Cebolla picada: 1/2 ta
Mantequilla: 2 cdas
Pulpo cocido: 250 Gramos
Sal: 1 pz
Vino Blanco: 1/4 ta
Arroz precocido: 1 ta
Camarón entero: 10 Unidades
Fumer/Caldo de pescado: 1.5 lts
Pulpa de Jaiba: 150 Gramos
Puré de jitomate: c/n A gusto
Ajo picado: 1 cda

Fumet

Hojas de Laurel: 2 Unidades
Agua: c/n A gusto
Cáscaras de camarón: 3 Unidades
Dientes de ajo: 2 Unidades
Sal: 2 pz
Zanahoria: 2 Unidades
Brazo de apio: 2 Unidades
Cebolla: 1/2 unidad
Cabezas de pescado: 3 Unidades
Vino Blanco: 1/2 ta

Pulpo

Hojas de Laurel: 2 Unidades
Brazo de apio: 2 Unidades
Diente de ajo: 1 unidad
Sal: 1 pz
Zanahoria: 2 Unidades
Cebolla: 1/2 unidad
Pulpo: 1 unidad
Vino Blanco: 1/2 ta

Preparación de la Receta

FUMET

Cocinar en una olla con suficiente agua

- *Cebolla*, *zanahoria*, *apio*, *ajo*, vino blanco, *laurel*, cabezas de pescado cascaras de *camarón* y sal, durante 30 minutos aproximadamente o hasta que esté bien *cocido* colar y reservar.

PULPO

- Cocinar en una olla con agua *zanahoria*, *apio*, *cebolla*, *ajo*, *laurel* y vino blanco hasta *hervir*
- Espantar el pulpo en el agua hirviendo 3 veces, agregar sal y dejar cocinar durante 45 minutos o hasta que esté suave.
- Retirar del fuego, escurrir y reservar
- Separar los tentáculos del cuerpo, reservar los tentáculos completos, cortar la cabeza y el cuerpo en cubos grandes, reservar

ARROZ

- Sofreír *cebolla* en una cazuela con aceite hasta que este ligeramente transparente, agregar *ajo* y **arroz**, continuar sofriendo hasta que tomen un tono dorado.
- Agregar puré de *jitomate* y vino blanco, dejar reducir
- Agregar almejas, *camarón*, pulpa de *jaiba*, fumet y mover hasta integrar.
- Agregar por encima pulpo cocida y hojas de *epazote*, dejar cocinar tapado durante 20 minutos aproximadamente o hasta que el *arroz* este bien *cocido*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-a-la-tumbada-con-pulpo