Bisqué de Gamba Roja con Pulpo a la Plancha y Aceite de Pimentón.



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Patas pequeñas de pulpo cocidas: 2 Unidades
Brotes y germinados: c/n
Sal en escamas: c/n

Aceite de pimentón

Aceite de oliva virgen extra: 4 cdas
Pimentón de la vera: 2 cditas.

Bisqué

Agua: c/n
Brandy: 50 miliitros
Gamba roja: 1 Kilo
Nata: 100 Gramos
Sal: c/n
Arroz: 50 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Mantequilla o aceite de oliva: 30 Gramos
Puerro: 1 Trozo
Tomate triturado: 50 Gramos

Preparación de la Receta

Bisqué

- En una olla *dorar* las *gambas* machacándolas para que suelten toda su esencia
- Añadir el diente picado de *ajo* y el *puerro*, también picado
- Cuando el *puerro* esté translúcido, agregar el *tomate* y evaporar muy bien su agua
- Incorporar el brandy y flambear.
- Añadir el *arroz* y cubrir bien de agua.
- Dejar cocinar 30 minutos aproximadamente.
- Triturar unos 6 segundos
- Es importante que no quede un puré

- Colar a través de un colador fino.
- *Sazonar*.

Aceite de pimentón

- Mezclar el **pimentón** con el aceite de oliva y reservar.

Armado

- Calentar una sartén con un poco de aceite de oliva y *dorar* la pata de pulpo cocida.
- Hacer cortes finos biselados.
- Emplatar el bisqué, poner el pulpo cortado por encima y, finalmente agregar con unas gotas de aceite de *pimentón*.
- Podemos decorar con unos brotes de *zanahoria* o *nabo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bisque-de-gamba-roja-con-pulpo-a-la-planchay-aceite-de-pimenton