

# 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 mililitros

**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>