

Brochettes de pulpo y papa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Confitado de papas

Papas: 1/2 k Pimentón dulce: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 300 cc

Pulpo

Pulpo: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente

Laurel: 1 Hoja

Salsa rouille

Pimiento rojo: 1 Unidad

Yemas: 2 Unidades Aceite De Oliva: 400 g

Sal y Pimienta: A gustoAjo: 1 DientePuré de tomates: 50 gPapa: 100 g

Pimienta de Cayena: A gusto

Preparación de la Receta

Confitado de Papas

- Pele y corte las papas en cubos de 2 a 3cm de lado.
- En una olla con aceite de oliva frió confite las papas a fuego mínimo alcanzando una temperatura de 90°C

• Una vez confitadas retire y escurra sobre papel absorbente.

Pulpo

- Retire la boca del pulpo.
- Pele la cebolla y los dientes de ajo
- Corte la cebolla al medio.
- En una olla con abundante agua caliente coloque la sal junto con la *cebolla*, los dientes de *ajo* y el *laurel*, luego sumerja el pulpo tres veces durante unos minutos hasta que los tentáculos se contraigan, luego cocine durante 45 minutos aproximadamente.

Salsa rouille

- Coloque las papas con piel en una placa y cocine en horno a 200°C durante 45 minutos
- Retire del horno y quite la piel en caliente.
- Sobre una placa coloque el morrón y bañe con aceite
- Cocine en horno a 180°C durante 15 minutos.
- Coloque todos los ingredientes menos las yemas en una procesadora, procese y una vez obtenido un puré incorpore las yemas, procese nuevamente y agregue el aceite de oliva en forma de hilo mientras procesa hasta obtener una pasta lisa y homogénea.

Armado

- Corte los tentáculos del pulpo en bocados.
- Forme la brochetta pinchando un bocado de tentáculo y luego un cubo de papa confitada
- Proceda del mismo modo con el resto y espolvoree con pimentón dulce.

Presentación

• Sirva las brochettas en un plato y acompañe con la salsa rouille.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/brochettes-de-pulpo-y-papa