elGourmet

Crocante de queso feta con pulpo asado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pulpo: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Apio: 3 Ramas
Laurel: 1 Hoja
Agua: Cantidad necesaria
Tomillo: 1 Rama
Hoja de puerro: 1 Unidad
Hierbas frescas: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 1 Rama
Zanahorias: 2 Unidades
Puerros: 2 Unidades

Ensalada

Panceta ahumada: 6 Fetas
Limón en conserva: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hojas de Perejil: 150 g
Porotos blancos: 200 g
Tomates secos: 25 grs.
Queso en fetas: 400 g
Aceitunas negras: 200 g

Limones en conserva

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Limones orgánicos: 4 Unidades
Limones: Cantidad necesaria

Opcional

Piñones:
Limón en conserva:

Vinagreta

Mostaza de Dijon: 1 cda.
Tomates secos: 25 grs.
Perejil: 1 cda.
Albahaca: 5 Hojas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Forme un bouquet con el *romero* el *tomillo* y el *laurel*, envuelva con la hoja de *puerro* y ate con un hilo de algodón.
- Pique groseramente las verduras.
- En un *cacerola* con abundante agua, el bouquet y las verduras cocine el pulpo.
- Deje enfriar en el agua.
- Separe los tentáculos y corte cada uno por la mitad a lo largo.
- En un bowl disponga el pulpo con aceite de oliva, el *ajo* y las hierbas frescas.
- Deje *marinar* durante 12 horas.
- Dore los tentáculos en la *plancha* caliente.
- Condimente con sal y pimienta.

Limones en conserva

- Elimine los bordes de los limones orgánicos y practique un corte en cruz en cada uno sin llegar a separarlos.
- Exprima los limones restantes.
- Rellene el interior de cada *limón* con sal gruesa.
- Acomode los limones en un frasco de vidrio, cubra la mitad con *jugo* de *limón* y la otra mitad con aceite de oliva.
- Tape y conserve durante 2 meses antes de consumir.

Ensalada

- Corte el queso feta en láminas de 1 cm de espesor y reserve en un bowl con aceite de oliva.
- Dore el queso y la *panceta* en la *plancha* caliente.
- Remoje los porotos en agua durante 8 horas.
- Cocine los porotos en abundante agua durante 45 minutos o hasta que estén tiernos.
- Descaroce las aceitunas y corte en cuartos.
- Hidrate los tomates en agua tibia, escurra y conserve en aceite de oliva.
- Corte los tomates en fina juliana.
- Corte el *limón* en juliana y luego en *brunoise*.

Vinagreta

- Hidrate los tomates en agua tibia, escurra y conserve en aceite de oliva.
- Pique groseramente los tomates, el *perejil* y la *albahaca*.
- Procese el aceite donde conservó los tomates con la *mostaza*, el *perejil*, la *albahaca* y los tomates.

Armado

- En un bowl mezcle las hojas de *perejil*, las aceitunas, los tomates secos, el *limón*, vinagreta, sal y pimienta.
- Incorpore los porotos tibios.

Presentación

- Sirva un porción de ensalada en el centro de un plato dándole volumen, encima distribuya pulpo, *panceta* y queso feta.
- Acompañe con más vinagreta.
- Decore con juliana de *limón* en conserva y piñones tostados.

- El tiempo de cocción del pulpo se debe calcular 1 hora por cada kilo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crocante-de-queso-feta-con-pulpo-asado