Ensalada de pulpo grillado con vinagre de curry



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición I

Sal: A gusto
Manteca: 1 cda.
Azucar: 1/2 cdita.
Agua: 50 cc
Pimienta: A gusto
Puerros: 4 Unidades

Guarnición II

Vinagre de curry: 1 cda.
Papa: 500 g
Ciboulette: 1 cda.

Guarnición III

Sal: A gusto
Cebolla perla: 250 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Manteca: 30 g

Pulpo

Pulpo: 1 Unidad
Sal: A gusto
Pimentón: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.

Tuile

Harina: 100 grs.

Varios

Hojas de apio fritas:

Vinagre de curry

Mostaza de Dijon: 1 cda.
Salsa Tabasco: 3 Gotas
Jugo de Limón: 100 cc
Jengibre: 1 cdita.
Curry: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Pulpo

- Sumerja el pulpo en agua hirviendo, retire inmediatamente y cuando retome el hervor repita este proceso hasta sumergir tres veces el pulpo.
- Finalmente cocine a fuego medio durante 40 minutos.
- Deje enfriar en el agua.
- Corte los tentáculos, introduzca un *palillo* de brochette hasta la mitad de cada tentáculo y condimente con sal, pimienta, *pimentón* y aceite de oliva.
- Grille en la *plancha* caliente.

Guarnición I

- Corte los puerros y acomode en una fuente para horno con *manteca*.
- Rocíe con sal, pimienta, azúcar y agua.
- Tape con papel aluminio y lleve al horno a temperatura media durante 10 minutos aproximadamente.

Guarnición II

- Pele y corte las papas en cubos parejos.
- Cocine las papas en abundante agua hirviendo salada.
- Cuele y corte la cocción con agua fría.
- Condimente con un poco de vinagreta y *ciboulette* picado.

Guarnición III

- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee las cebollas.
- Condimente con sal y pimienta.
- Cuando estén doradas agregue el azúcar y el agua.
- Termine de cocinar a fuego lento para que se glaseen.

Vinagre de curry

- En un bowl emulsione la *mostaza*, la salsa Tabasco, el **curry**, el *jugo* de *limón*, el aceite de oliva, la sal, el *ajo* y el *jengibre* picados
- Coloque la ensalada de papas en el centro de un plato con la ayuda de un molde cuadrado, encima coloque los puerros, el pulpo al costado y las cebollas glaseadas
- Rocíe con la vinagreta
- Adorne con las hojas de *apio*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-pulpo-grillado-con-vinagre-de-curry