Ensalada tibia con pulpo y langostinos, hongos confitados y salsa americana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salvia: 1 cda.
Ciboulette: 1 cda.
Langostinos: 1.5 k
Pulpo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pimienta: A gusto

Hongos confitados

Cebolla: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Champignones: grs.
Aceite De Oliva: 300 cc

Manteca Beurre Manie

Manteca: 25 g

Salsa americana

Bouquet garnie: 1 Unidad
Cognac: 30 cc
Vino Blanco: 200 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Fumet de pescado: 500 cc
Espinazos de pescado: 2 Unidades
Pimienta de Cayena: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Extracto De Tomate: 1 cda.
Tomates: 2 Unidades
Echalotte: 1 Unidad
Cáscaras, cabeza y colas de langostinos: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad

Vinagreta

Lechuga morada: 100 g
Aceite de la confitura: 60 cc
Lechuga francesa: 100 g
Radicheta morada: 100 g
Pimentón: A gusto
Pimienta: A gusto
Vinagre: 20 cc

Preparación de la Receta

Pulpo

- En una *cacerola* con agua hirviendo, introduza el pulpo durante unos segundos y retire
- Repita este proceso de tres a cuatro veces.
- Termine la cocción durante 30 minutos por kilo.
- Apague el fuego y deje 30 minutos más por kilo de pulpo
- Retire y reserve en la heladera.
- Corte en ruedas.

Langostinos salteados

- Pique finamente la salvia y el *ciboulette*.
- Pele los **langostinos**, elimine cabeza, cola y la vena del *lomo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos*.
- Incorpore el pulpo y la salsa americana
- Condimente con pimienta y las hierbas picadas

Salsa americana

- Blanquee los espinazos.
- Corte los tomates en *concassé*.
- Pele la *zanahoria* y corte en cubos parejos.
- Corte la *cebolla* dobre ciselado.
- Filetee el *echalotte*.
- Aplaste el *ajo*.
- Pique finamente las hierbas.
- Elimine las semillas de la pimienta de *cayena* y pique finamente.
- En una *cacerola* con aceite de oliva sude las cabezas, las colas y las cascaras de los *langostinos*.
- Flamee con cognac
- Agregue el vino y el extracto de *tomate*, el *ajo*, el bouquet garni, el fumet, y las verduras
- Cocine durante 15 minutos.
- Pase por un colador chino aplastando contra las paredes del colador.
- Vuelva al fuego y condimente con la pimienta.
- Pase por un colador de malla fina
- Lleve nuevamente al fuego, cuando rompa el hervor monte con una nuez de *manteca* manie.

Manteca manie

- En un bowl mezcle la *manteca* con el *harina*.
- Forme esferas del tamaño de una nuez y reserve en la heladera hasta 6 días.

Hongos confitados

- Hidrate los **hongos** en agua tibia durante 20 minutos.
- Pique groseramente.
- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- En una *cacerola* con aceite de oliva a 90º C confite la *cebolla* con los *hongos*.
- Pase por un colador chino
- Reserve el aceite fuera del fuego.

Vinagreta

- En un bowl disuelva la sal, la pimienta y el *pimentón* con el *vinagre*
- Emulsione con el aceite reservado.
- Corte las lechugas y y radichetas con la mano.
- Mezcle con la vinagreta.

Presentación

- En una fuente sirva la ensalada de hojas en un costado y en el otro el pulpo con los *langostinos*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-con-pulpo-y-langostinos-hongos-confitados-y-salsa-americana