

Entradas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Buñuelos de caracol

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Caracoles: 300 g

Caldo: Cantidad necesaria

Puré de tomates: 2 Taza

Ensalada de coliflor

Pimienta negra recién molida: A gusto

Sal: A gusto

Pickles: 50 g

Pepinillos en vinagre: 50 g

Aceitunas verdes: 50 g

Aceite De Oliva: 150 cc

Coliflor: 1 Planta

Morrones asados: 3 Unidades

Anchoas: 10 Filetes

Aceitunas negras: 50 g

Vinagre de Vino Blanco: 80 cc

Cebollitas en vinagre: 50 g

Chauchas: 200 grs.

Guarnición

Sal gruesa: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates redondos: 4 Unidades

Salvia: 6 Hojas

Pimienta: A gusto

Masa bomba

Manteca: 130 g

Huevos: 5 Unidades

Sal: Una pizca

Harina: 200 grs.

Agua: 330 cc

Pulpo a la plancha

Aceite rojo de pimentón: A gusto

Pulpo: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Laurel: 2 Hojas

Pimienta Negra en grano: 5 Unidades

Peperoncini: 2 Unidades

Endibias: 4 Unidades

Aceto balsámico: 1 cedita.

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 150 cc

Preparación de la Receta

Pulpo a la plancha

- Pele y corte la *cebolla* en dados.
- Dentro de un recipiente para horno acomode una bolsa apta para horno, dentro de esta coloque la *cebolla*, los granos de pimienta, el diente de *ajo* pelado, los peperoncinos rotos con las manos y sal, por ultimo incorpore el pulpo previamente lavado, perfume con *laurel* y aceite de oliva, cierre la bolsa teniendo cuidado de que no quede aire, cocine en horno precalentado a temperatura baja durante aproximadamente 1 hora a 90 minutos
- Terminada la cocción córtelo en trozos y dórelo sobre una sartén caliente con una pizca de aceto balsámico y aceite de oliva.
- Corte las endibias en juliana gruesa.

Guarnición

- Quite el pedúnculo de los tomates y córtelos en mitades, acomódelos sobre una placa condimente con sal gruesa, pimienta, aceite de oliva, perfume con hojas de salvia y cocínelos sobre una hornalla a fuego fuerte de ambos lados hasta dorarlos.

Masa bomba

- En una *cacerola* coloque el agua y lleve a fuego, cuando tome temperatura incorpore la *manteca* y la sal, mezcle y una vez que rompa hervor incorpore la *harina* de una vez, bata enérgicamente durante aproximadamente 5 minutos o hasta obtener una pasta compacta, obtenido el punto deseado retire del fuego, vierta dentro de un bowl y por ultimo agregue los huevos de a uno mientras mezcla con una espátula hasta integrarlos por completo.

Buñuelos de caracol

- En una *cacerola* con abundante agua tibia cocine los caracoles durante unos minutos, luego lleve el fuego a máximo y cocínelos durante 5 minutos mas, terminado este paso cambie el agua y cocínelos durante 1 hora más
- Terminada la cocción deseche el agua y agregue a la *cacerola* con los caracoles el puré de tomates y caldo, cocínelos durante 3 horas más a fuego mínimo
- Una vez fríos los caracoles quítelos con la ayuda de un escarbadietes de sus valvas.

Ensalada de coliflor

- En una *cacero* con abundante agua hirviendo con sal cocine el *coliflor* hasta que este tierno
- Terminada la cocción y una vez frío córtelo en trozos.
- Blanquee las chauchas en agua hirviendo con sal, terminada la cocción páselas por agua helada para cortar la cocción
- Corte las chuchas en dos al bies.
- Corte los pepinillos en trozos.
- Pele los morrones asados y luego córtelos en tiras.

Armado

- Sobre una fuente forme un colchón de juliana de endibias, sazónelas con sal gruesa, aceite de *pimentón*, aceto balsámico y aceite de oliva, por ultimo acomode el pulpo.
- Coloque dentro de la masa bomba los caracoles, mezcle bien.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los caracoles hasta que la masa este dorada, luego retire y escurra sobre papel absorbente.
- Coloque el *coliflor* en una fuente, acomode encima las chauchas, los cebollines, los pepinillos, los *pickles* de verduras, las tiras de morrones, las aceitunas negras y verdes y las anchoas, condimente con sal, pimienta negra recién molida, *vinagre* de vino blanco y aceite de oliva.

Presentación

- Sirva el pulpo y acompañe con la *guarnición* de tomates.
- Sirva los buñuelos de caracoles en cazuelas.
- Presente la ensalada de *coliflor* en la fuente donde la armo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/entradas>