Hojas de pulpo en arroz



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Pulpo grande: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Arroz

Puerro: 1 Unidad
Sal: A gusto
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Tentáculos de calamar: 500 g
Manteca: 25 g
Tandoori: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Cabeza de pulpo: 1 Unidad
Arroz: 300 grs.
Aceite De Oliva: 30 cc

Decoración

Panceta ahumada: 12 Fetas

Preparación de la Receta

- Separe la cabeza de los tentáculos del pulpo.
- Reserve la cabeza para la preparación del **arroz**.
- Atraviese cada tentáculo de pulpo a lo largo con un *palillo* de brochette.
- Cocine en abundante caldo de verduras hirviendo durante 1 minuto.
- Retire los palillos de los tentáculos y envuelva con una lámina de papel film.
- Reserve en el freezer durante 4 horas.
- Corte los tentáculos en rodajas finas.
- Pincele una lámina de papel *manteca* con aceite de oliva y distribuya en su superficie las rebanadas de pulpo.

Arroz

- Lleve el caldo de verduras a hervor con los tentáculos de *calamar* y la cabeza del pulpo.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte el *puerro* en ruedas gruesas.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva y *manteca* rehogue la *cebolla* con sal.
- Incorpore el *arroz* y dore ligeramente removiendo constantemente.
- Agregue el vino, el *puerro* y deje evaporar el alcohol.
- Vierta caldo poco a poco hasta concluir con la cocción sin dejar de revolver.
- Condimente con tandoori.

Decoración

- Acomode las *fetas* de *panceta* sobre un silpat, cubra con otra lámina de silpat y coloque un peso encima.
- Seque en el horno precalentado a 80º C durante 1 hora aproximadamente.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el *arroz* dándole forma, desmolde las rodajas de pulpo encima.
- Decore con las *fetas* de *panceta* secas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hojas-de-pulpo-en-arroz