Pulpo a la gallega con salsa roullie

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pulpo: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 2 Hojas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pimentón dulce: 1 cdita.
Sal: A gusto
Pimentón picante: 1 cdita.
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Ajo: 3 Dientes
Tomillo: 1 Rama

Guarnición

Papas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pimentón dulce: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa rouille

Pure de tomate: 2 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Morrón rojo asado: 1/2 Unidad
Papa cocida: 1 Unidades
Yema: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: Diente

Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y corte por la mitad.
- Pele los ajos.
- En una olla con abundante agua caliente, coloque la sal, el *tomillo*, el *laurel*, y la *cebolla*.
- Sumerja el pulpo 3 veces.
- Apague el fuego y deje sumergido hasta que el agua llegue a una temperatura de 60°C.
- Retire y corte los tentáculos en bocados individuales.

Guarnición

- Lave las papas.
- En una olla con abundante agua con sal, cocine las papas sin pasar los 85°C.
- Retire, corte en rodajas, condimente con aceite de oliva *pimentón* y reserve.

Salsa rouille

- En un bowl coloque la *papa* sin piel, el *morrón* y el *ajo*, procese hasta que quede una pasta, agregue la yema, la sal y la pimienta.
- Siga procesando y agregue poco a apoco el aceite de oliva hasta obtener una emulsión.

Armado

- Coloque el pulpo cortado en un bowl y mezcle con el *pimentón* dulce, el *pimentón* picante, y el aceite de oliva.

Presentación

- Sirva en un plato las papas y sobre estas el pulpo con el aceite de oliva y el *pimentón*, salsee con la salsa rouille y decore con *pimentón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pulpo-a-la-gallega-con-salsa-roullie