Pulpo a la Parrilla con Crema de Patata



Ingredientes

Agua: c/n
Ajo: 1 Diente
Limones para su jugo: 2 Unidades
Nata 35%: 100 miliitros
Patatas en cubos peladas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Tomillo fresco: c/n
Cebolla: 1 unidad
Leche: 200 miliitros
Miel: 1 cda
Orégano: c/n
Salsa de soja: 30 miliitros
Tentáculos de pulpo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- *Saltear* la *cebolla* y el *ajo* en juliana.
- Agregar las patatas y *saltear*.
- Agregar la leche y agua hasta tapar.
- Cocinar durante 30-40 minutos.
- Añadir la *nata* y triturar.
- Poner al punto de sal y pimienta.
- Hacer una *marinada* con la soja, miel, *limón* las hierbas y el *ajo*, todo bien picado.
- Pintar con esto los tentáculos y pasar por la parrilla por todos los lados.
- Servir la **crema** y por encima el pulpo.
- Decorar con hierbas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pulpo-a-la-parrilla-con-crema-de-patata