

Pulpo a la talla

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Pulpo: 1,5 kg

Hojas de Laurel: 4

Comino: 1 Cucharadita

Chiles guajillo: 4

Cebolla: 1/4

Mayonesa: 2 Cucharadas

Cabeza de ajo: 1

Tomillo: 1 Rama

Pimienta entera: 10

Agua: Cantidad necesaria

Vinagre Blanco: 3 Cucharadas

Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una olla con agua incorporar la cabeza de *ajo* por la mitad, *laurel*, *tomillo*, sal y pimienta
- Llevar a hervor.
- Limpiar el pulpo retirando ojos, el pico y el contenido de la cabeza.
- Introducir el pulpo y sacar rápidamente del agua 3 veces.
- Cocinarlo de 25 a 35 minutos
- Revisar la cocción y si le falta, dejar hasta que esté tierno.
- Dejar enfriar
- Cortar los tentáculos y reservar.

Para la talla

- Tostar la pimienta y el *comino*, y reservar.
- Tostar ligeramente los chiles guajillo y luego hidratarlos en agua caliente.
- Licuar *cebolla*, *ajo*, *comino*, *vinagre* blanco, pimienta entera, los chiles hidratados y la sal
- Colar la preparación y reservar.
- Pincelar las piezas de pulpo con la *mayonesa* y después introducir en la talla.
- Asar en una
- *Plancha* de hierro caliente por 4 minutos, 2 por lado, hasta que dore.
- Servir inmediatamente.

