Pulpo asado al carbón con empanizado chihuahua



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Aguacates: 1 Unidades
Pulpos frescos: 2 Unidades

Empanizado chihuahua

Pepitas verdes: 1/2 Taza
Huevos: 2 Unidades
Tomillo fresco: 1 cdita.
Harina: Cantidad necesaria
Queso chihuahua: 250 g
Aceite: Cantidad necesaria

Jitomates confitados

Pimienta: A gusto
Aceite: 1 Taza
Tomillo: 2 Ramitas
Ajo: 1 Diente
Jitomate rojo: 2 Unidad

Salsa de molcajete

Sal: A gusto
Jitomate verde: 3 Unidades
Chile en vinagre: 1 Unidad
Cebolla: 1/2 Unidad
Ajo: 1 Diente
Jitomate rojo: 1 Unidad

Totopos con sabor a chile

Chile Guajillo: 1 Unidad
Chile cascabel: 4 Unidades
Tortilla de harina: 2 Unidades
Chile cola de rata: 2 Unidades

Varios

Estragón seco: Cantidad necesaria
Reducción de aceto balsámico:

Preparación de la Receta

- Rocíe el pulpo con aceite de oliva.
- Pele el *aguacate* y corte en laminas

Empanizado chihuahua

- En una sartén caliente, dore las pepitas y luego pique.
- Bata los huevos.
- Mezcle en un bowl el panco junto con las pepitas y el *tomillo*.
- Pase el queso chihuahua por *harina*, luego por el *huevo* batido y por último por la mezcla anterior
- Fría en una sartén con abundante aceite caliente, hasta que dore
- Reserve.

Salsa de molcajetes

- Ase directamente sobre la parilla los jitomates, el *ajo*, el *chile* y la *cebolla*.
- Coloque el *ajo* en el *molcajete* y aplaste,
- Agregue la *cebolla* y proceda de la misma manera, luego incorpore el *chile* y termine con los jitomates.
- Condimente con sal
- Reserve.

Jitomates confitados

- En una sartén con aceite a baja temperatura, confite los jitomates previamente cortados en cuartos y retirado las semillas, junto con el *tomillo*, la pimienta y el *ajo* cortado en láminas
- Reserve.

Totopos con sabor a chile

- En una sartén con aceite caliente, fría los chiles junto con las tortillas previamente cortadas en triángulos
- Retire y reserve.

Armado

- Ase los pulpos en la parrilla.
- Coloque dos laminas de *aguacate* y por encima la salsa de *molcajete*
- Repita una vez más.

Presentación

- Sirva en un plato el pulpo junto con el *aguacate*, la salsa y por encima el queso
- Acompañe con los jitomates confitados y decore con los totopos, *estragón*, *chile* frito y reducción de *vinagre* balsámico

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pulpo-asado-al-carbon-con-empanizado-chihuahua