Pulpo con alioli de papa y morcilla

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Pulpo cocido: 1 Unidad
Aceite de girasol: 1/2 Taza
Morcillas: 2 Unidades
Pimiento en aceite: 150 g
Leche: 1 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Ajo: 1 Diente
Papas blancas: 3 Unidades
Pimentón: A gusto
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Confitamos los pimientos

Para ello

calentamos previamente una olla con aceite y cuando est&eacute

- Bien caliente añadimos los pimientos
- Dejamos que tomen un poco de temperatura y añadimos el azúcar y un poco de sal
- Retiramos rápidamente del fuego y reservamos.

Para las papas con alioli

- Pelamos las papas, las cortamos en cuartos y las colocamos al fuego en una olla con agua y un poco de sal
- Cuando las papas estén blandas las retiramos y las colamos.
- Por otro lado, vamos a preparar la lactonesa

Para ello

- Pelamos el *ajo* y le quitamos el centro
- En una batidora añadimos una taza de aceite de girasol, media de leche, el *ajo*, la sal y un poco de pimienta
- Procesamos todo e incorporamos las papas cocidas
- Volvemos a procesar.

Para la cocci&oacute

- N de la **morcilla** y el pulpo
- Primero retiramos la piel a la *morcilla* y la desmenuzamos
- La doramos en una sartén con aceite
- Mientras tanto, cortamos las patas del pulpo en taquitos y lo salteamos junto a la *morcilla*.

Para terminar

- Cortamos en tiras los pimientos confitados.

Para el emplatado

- En un plato colocamos el alioli de **papa**
- Encima colocamos el pulpo, la *morcilla* y terminamos con los pimientos
- Espolvoreamos con *pimentón* dulce.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pulpo-con-alioli-de-papa-y-morcilla