

Pulpo Rosti con Espárragos Grillados

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Tomillo: 4 Ramas

Pimentón picante: 1 cda

Morrones rojos asados: 2 Unidades

Cebollas de verdeo cocidas con ajo: 3 Unidades

Pimentón dulce: 1 cda

Pulpo cocido de 2 kilos: 1 Unidad

Armado

Espárragos grillados: c/n

Papas

Papas: 2 Unidades

Camote: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Separar los tentáculos y *marinar* en un recipiente con aceite de oliva, *pimentón* picante, *tomillo* y *pimentón* dulce.
- Procesar morrones asados pelados, cebollas de verdeo cocidas y terminar con sal y aceite de oliva.
- Reservar.

Papas

- Rallar con rallador grueso las papas peladas y el *camote* pelado, *condimentar* con sal pimienta y mezclar bien.
- Colocar en sartén a fuego medio con aceite de oliva tortillitas circulares de 7 cm de la mezcla de papas y camotes y *dorar* de ambos lados.
- Retirar y llevar a horno a 180° C hasta cocinar (10 minutos)

- En sartén caliente con aceite de oliva *dorar* los tentáculos marinados.

Armado

- Servir en la base del plato las papas y acomodar los tentáculos de pulpo dorados
- Acompañar con espárragos grillados y salsa de morrones asados por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pulpo-con-coulis-de-morrones-asados>