

Pulpo con Papas Fondant



Ingredientes

Perejil picado:

Laurel: 1 Unidad

Pulpo: 1 Unidad

Pimentón dulce: A gusto

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 70 cc

Papas: 3 Unidades

Sal gruesa: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Pimentón picante: A gusto

Ajo: 1 Diente

Manteca: 1 cda.

Perejil picado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Pulpo con Papas Fondant

- Tome las papas, córtelas en rodajas gruesas, y luego utilizar un molde para torneirlas hasta que adopten la forma de una *vieira*.
- Coloque sal, pimienta, una cucharada de *manteca* y, por último, cúbralas con un caldo de verdura hasta un tercio de la altura de la *papa*.
- Cuando estén a mitad de cocción, debe darlas vuelta hasta que el líquido se evapore.
- Luego, en una olla con agua, agregue una *cebolla* cortada en *Mirepoix*, es decir, en pequeños dados de aproximadamente 1 cm y medio, *laurel* y un diente de *ajo*.
- Cuando la preparación comience a *hervir*, es el momento de sumergir el pulpo 3 ó 4 veces para que se le fije mejor la piel.
- Finalmente, déjelo en agua hasta su cocción definitiva y absorberá mejor los sabores si se enfría en el líquido de cocción.
- Con el pulpo ya *cocido*, corte los tentáculos y deseche la cabeza.
- Para el armado, coloque en bowl, *pimentón* picante y dulce, *perejil* picado, un poco de sal y pimienta, y una buena cantidad de aceite de oliva.
- Primero agregue el pulpo y luego las papas.

