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 tornearlas 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pulpo-con-papas-fondant