Pulpo confitado con ensalada de radichio



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pulpo: 1 Unidad
Especias: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajos en salmuera

Vinagre de manzana: Cantidad necesaria
Azucar: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Cabezas
Cascara de limon: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 Unidad
Hierbas Aromáticas: A gusto

Ensalada

Vinagre de vino tinto: Cantidad necesaria
Radicchio: 1 Unidad
Piñones tostados: 2 cda.
Sal: A gusto

Salsa

Pimienta: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Polenta: 150 g
Aceite de cocción del pulpo: 1 cda.

Varios

Sal moldon: Cantidad necesaria
Hierbas frescas: A gusto

Preparación de la Receta

- Seque el pulpo con un lienzo.
- En una olla con aceite de oliva y *especias* cocine el pulpo a fuego bajo(70° aproximadamente).
- Deje cocinar hasta que el pulpo se tiernice(45 minutos por kilo)
- Retire y corte en trozos.

Ajos en salmuera

- Pele los ajos.
- Retire la cáscara del *limón* y divida en 6 partes
- En una olla coloque el *vinagre* de *manzana*, azúcar, hierbas aromáticas y 1 parte de cáscara de *limón*,
- Deje *hervir* y agregue los ajos, cuele y vuelva a repetir el procedimiento colocando nuevamente *vinagre* de *manzana*, azúcar, hierbas aromáticas y cáscara de *limón* unas 6 veces hasta que esten blandos.
- Luego, cuele y conserve en un frasco con *vinagre* de *manzana* y *jugo* de *limón*.
- Conserve por 15 o 20 días y luego utilice.

Ensalada

- Corte el radicchio en trozos.
- En una sartén con una cucharada de aceite de la cocción del pulpo, saltee el **radichio**.
- Agregue los piñones, sal y *vinagre* de vino.
- Retire y reserve

Salsa

- En una olla con agua hirviendo salada cocine la *polenta*.
- Agregue una cucharada del aceite de cocción del pulpo y pimienta.
- Debe queda con una textura liviana.

Presentación

- En la base del plato, coloque la salsa de *polenta*, el pulpo espolvoreado con la sal moldon y la ensalada tibia de *radichio*.
- Decore con los ajos en salmuera y hierbas frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pulpo-confitado-con-ensalada-de-radichio