Pulpo en su tinta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta gorda: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Vinagre Blanco: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Vino Blanco: 1/4 Taza
Sal: A gusto
Laurel: 3 Hojas
Tomillo: 2 Ramas
Pulpo fresco: 1 Unidad
Arroz blanco cocido: Cantidad necesaria

Guarnición

Plátano macho maduro: 2 Unidades
Aceite neutro para freír: Cantidad necesaria

Salsa

Jitomate: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Orégano seco: 1 cda.
Chile serrano: 2 Unidades
Vinagre Blanco: 1 cda.
Tinta de calamar: 2 cda.
Aceitunas verdes descarozadas: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Perejil: 1 Ramillete
Ajo: 2 Dientes
Alcaparras: 1 cda.
Vino Blanco: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Pele los dientes de *ajo* y córtelos por la mitad.
- Coloque el pulpo, una vez limpio, en un recipiente y cubra con un ¼ de *vinagre* blanco previamente aromatizado con *chile* de árbol y *tomillo*, deje reposar durante 5 minutos, retire y coloque en otro recipiente con agua helada.

Salsa

- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pique los chiles.
- Corte los jitomates en *brunoise*.
- Pique el *perejil*.
- Pique las aceitunas.
- En un recipiente disuelva la tinta de *calamar* con el *vinagre* y el vino blanco.

Guarnición

- Pele los plátanos y corte en rodajas al bies.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las rodajas de *plátano* hasta que se doren, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- En una olla con abundante agua caliente cocine el pulpo junto con la *cebolla*, los ajos, el *tomillo*, las hojas de *laurel*, la sal, la pimienta y el vino blanco, tape la olla y deje cocinar hasta que este tierno
- Retire, cuele y reserve el líquido de la cocción.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo* unos segundos, incorpore luego la *cebolla* y una vez transparentada agregue el *chile* serrano y los jitomates, cocine durante 10 minutos y añada un cucharón del líquido de cocción reservado, deje cocinar a fuego medio.
- Pele el pulpo, y corte los tentáculos en bocados.
- Agregue a la salsa las aceitunas junto con las *alcaparras*, el pulpo y espolvoree con *orégano* seco, mezcle bien, e incorpore nuevamente un cucharón del líquido de la cocción reservado y la tinta de *calamar*, mezcle hasta integrar la tinta y cocine durante unos minutos más
- Justo antes de retirar de la cocción espolvoree con *perejil* picado.

Presentación

- En cazuelas sirva porciones del pulpo con su salsa, acompañe con *arroz* blanco y las rodajas de *plátano* fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pulpo-en-su-tinta