elGourmet

Pulpo frito

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Chile seco: 2 Unidades
Jugo de morrones: 2 L
Ajo: 1 Unidad
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Azucar: 500 g
Laurel: 2 Unidades
Pulpo maya pequeño: 1 Unidad
Vinagre de jerez: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una olla con agua hirviendo y sal (2%) cocinamos una cebolla, laurel y un pulpo maya peque&ntilde

- O por 45 minutos
- Dejamos enfriar a temperatura ambiente en un bol tapado.

Para la jalea de morrones

- En un colador doble de malla fina, pasamos 2 litros de *jugo* de morrones, agregar 2 chiles secos y en una olla al fuego cocinamos hasta obtener la textura deseada
- En ese momento, agregamos el azúcar y cuando se haya disuelto incorporamos un chorro de *vinagre* de jerez
- Reservamos.

Para el pulpo frito

calentamos abundante aceite para fre&iacute

- R con 2 dientes de *ajo*.
- Cuando esté a temperatura bien alta, retiramos los ajos y con mucho cuidado incorporamos el pulpo *cocido* entero.
- Freímos hasta *dorar* todo el pulpo y que no se seque la carne.

Para el armado

en el fondo del plato, colocamos un espejo de la mermelada de morrones, incorporamos el pulpo frito encima, 1 lim&oacute

- N verde, una cuchara de *mayonesa* de *cilantro* y polvo de chiles.
- Servimos.

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