

# Pulpo grillado con risotto negro

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pulpo:** 1 Unidad

**Ciboulette:** 1 cda.

**Agua:** Cantidad necesaria

**Limon:** ½ Unidad

**Orégano:** 1 Rama

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pimentón:** A gusto

**Tomillo:** 1 Rama

## Risotto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Caldo de pescado:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Echalottes:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Arroz arborio:** 500 g

**Vino Blanco:** 100 cc

**Tinta de calamar:** 1 Sobre

**Limon:** ½ Unidad

## Varios

**Manteca:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Disponga una *cacerola* sobre un soporte y éste sobre las brasas.
- Llene la *cacerola* con agua y sumerja el pulpo tres veces dejándolo 30 segundos cada vez.
- Cocine 30 minutos por cada kilo de pulpo.
- Corte la cocción en agua helada.
- Separe los tentáculos de la cabeza.
- Exprima el *limón*.
- Desgrane el *tomillo* y el *orégano*.
- Pique finamente el *ciboulette*

- En un bowl marine los tentáculos con el aceite, la pimienta, el *pimentón*, la sal, el *tomillo*, el *orégano*, el *ciboulette* y el *jugo de limón*.
- Cocine en la parrilla a fuego fuerte durante 1 minuto de cada lado.

## Risotto

- Pique finamente la *cebolla* y la *echalote*.
- Exprima el *limón*.
- Disponga una *cacerola* sobre un soporte y éste sobre las brasas.
- Rocíe la *cacerola* con aceite de oliva y saltee la *cebolla* y las *echalotes*.
- Integre el *arroz*, revuelva y nacre.
- Agregue la tinta de *calamar* y mezcle bien.
- Aromatice con el vino y el *jugo de limón*.
- Bañe con el caldo caliente y cocine hasta que evapore el líquido, revuelva de tanto en tanto.
- Añada caldo durante toda la cocción no bien lo requiera.
- Salpimente.
- Enmanteque un molde y rellene con el risotto.

## Presentación

- Desmolde el risotto en el centro de un plato, al rededor sirva el pulpo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pulpo-grillado-con-risotto-negro>