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