Radicchio e polipo alla griglia (Radicchio con pulpo grillado)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Polenta

Leche: 600 cc
Harina de Maíz: 400 g
Manteca: 30 g
Sal: A gusto
Agua: 600 cc
Aceite: Cantidad necesaria

Pulpo

Pulpo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 6 cdas.
Laurel: 1 Hoja
Apio: 1 Rama
Aceto balsámico: 2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Radicchio

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Radicchio Rosso: 2 Plantas
Aceto balsámico: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Anchoas en aceite: 2 Filetes
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Perejil picado: 1 cda.
Alcaparras: 1 cda.
Pasas de Uva: 30 grs.

Preparación de la Receta

Polenta

- En una *cacerola* disponga el agua, la leche, la *manteca* y sal.
- Lleve a hervor y vierta la *harina* en forma de lluvia revolviendo constantemente hasta que espese.
- Baje el fuego, revuelva con cuchara de madera de tanto en tanto hasta completar la cocción.
- Vuelque sobre una asadera y deje enfriar hasta que tome consistencia.
- Corte la *polenta* en porciones, rocíe con aceite y dore en el grill caliente.

Pulpo

- Corte la *cebolla*, la *cebolla* de verdeo, el *apio* y la *zanahoria* en trozos.
- En una *cacerola* con abundante agua fría disponga las verduras, el *laurel* y lleve a ebullición.
- En una *cacerola* aparte con abundante agua en ebullición sumerja el pulpo durante 10 segundos y retire del agua.
- Repita este proceso 2 veces más y finalmente cocine en el agua con los vegetales hasta que esté tierno.
- Separe los tentáculos del pulpo, ábralos al medio y rocíe con sal, pimienta, aceite de oliva y aceto balsámico.
- Dore en el grill caliente.

Radicchio

- Corte el radicchio en cuartos y elimine la parte dura de la base.
- En una fuente disponga el radicchio, condimente con sal, pimienta aceto balsámico y aceite de oliva.
- Deje *marinar* durante 10 minutos.
- Cocine en el grill caliente.

Salsa

- Procese las *alcaparras*, el *perejil*, las anchoas, las pasas de uva remojadas y el aceite de oliva.
- Caliente con un poco del agua de cocción del pulpo antes de servir.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de *polenta*, de lado disponga el radicchio, el pulpo y rocíe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/radicchio-e-polipo-alla-griglia-radicchio-con-pulpo-grillado