

# Risotto de Pulpo Caramelizado con Alioli de Jamón Ibérico



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Sal:** c/n A gusto

**Arroz Carnaroli:** 400 Gramos

**Chalota:** 2 Unidades

**Grasa de jamón ibérico:** c/n A gusto

**Mantequilla de frutos secos:** c/n A gusto

**Aceite de oliva extra virgen:** c/n A gusto

**Cebolla:** 1 unidad

**Diente de ajo:** 2 Unidades

**Huevo:** 1 unidad

**Pulpo:** 500 Gramos

## Preparación de la Receta

- Por un lado, pochamos las chalotas y la *cebolla* a fuego medio. Cuando empiecen a estar transparentes, añadimos el pulpo troceado y lo dejamos cocer tapado a fuego medio-bajo hasta que quede casi tierno del todo añadiendo agua durante la cocción si es necesario.
- Después añadimos el *arroz*, rehogamos durante un par de minutos a fuego vivo y vamos añadiendo poco a poco agua ligeramente salada hasta que esté al dente.
- A continuación, derretimos la grasa de **jamón** ibérico en una *cacerola* al fuego y la ponemos en un vaso para batidora junto con el *huevo* y una pizca de sal. Batimos. Una vez esté listo el risotto, lo rematamos con una cucharada de este “alioli ibérico”

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-pulpo-caramelizado-con-alioli-de-jamon-iberico>