Sashimi de Pulpo con Salsa de Oliva



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Ciboulette: c/n
Perejil: c/n
Pulpo: 3 kilos
Wasabi: c/n
Anana: 300 grs
Furikake: c/n
Pickle de nabo: 5 grs
Shari o arroz aderezado de sushi (Grillado): 250 grs

Salsa

Aceitunas negras: 10 Unidades
Lactonesa: 50 cc
Aceite De Oliva: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Ananá

- Colocar en una lamina de silicona laminas finas de *ananá* y llevar a fuego bajo al horno hasta que queden crocantes.
- Reservar.

Salsa

- Colocar en un procesador aceitunas negras, sal, pimienta, aceite de oliva.
- Agregar la lactonesa y procesar de vuelta.
- Reservar.

Pulpo

- Cortar los tentáculos y colocarlos en una bolsa de vacío
- Cocinar a 90 °C por 120 minutos.
- Luego en una sartén de teflón sellar los dos lados y reservar con papel absorbente

Armado

- Formar un rectángulo con *arroz* de sushi de 5 x 12 de largo y 1, 5 de espesor, en un sushi box.
- Sellar con un poco de aceite de oliva ambas caras en una sartén de teflón.
- Servir sobre un plato, colocar láminas de pulpo por encima, la salsa, crocantes de *ananá*, el *furikake*.
- Servir la salsa en una salsera con ciboullete, Takuan y *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sashimi-de-pulpo-con-salsa-de-oliva