

Savorin con bolognesa de pulpo y chorizo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 cda.

Bonito: 4 Filetes

Guarnición

Albahaca: 5 Hojas

Tomates secos: 150 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceitunas negras: 200 g

Salsa

Pulpo: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Carne de cerdo: 250 g

Laurel: 2 Hojas

Sal fina: 1 cdita.

Albahaca: 6 Hojas

Ajo: 2 Dientes

Apio: 2 Ramas

Fondo de Carne: 100 cc

Pimienta: A gusto

Canela: Una pizca

Tomates Perita: 1 k

Zanahoria: 1 Unidad

Carne de Cordero: 250 g

Nuez Moscada: Una pizca

Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el pescado de los dos lados.
- Condimente con sal y pimienta.
- Baje el fuego y cocine durante 2 minutos más.

Salsa

- Procese los tomates y pase por un colador chino.
- Reduzca el vino a 3/4 de su volumen con los ajos.
- Pique la carne de *cerdo* y de *cerdo*.
- Pique la *albahaca*.
- Reserve
- En un bowl mezcle la carne de chorizo, la reducción de vino sin los ajos, la sal, la pimienta, la canela y la nuez moscada.
- Reserve.
- Corte las verduras en trozos regulares.
- Sumerja el pulpo tres veces en una *cacerola* con agua hirviendo salada, las verduras y las hierbas.
- Finalmente cocine durante 40 minutos y deje enfriar en el caldo
- Separe los tentáculos, pele y corte en rodajas.
- Reserve.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la carne.
- Desgrane durante la cocción.
- Agregue la mitad del *jugo* de tomates y cocine durante 5 minutos o hasta que reduzca.
- Añada el fondo de carne y el pulpo.
- Salpimente
- Incorpore el resto del *jugo* de *tomate* y termine la cocción.
- A último momento aromatice con la *albahaca*.

Guarnición

- Hidrate los tomates en agua hirviendo y pique groseramente.
- Descaroce las aceitunas y pique groseramente.
- Pique la *albahaca* groseramente.
- Corte las papas en rodajas de 1 cm y cocine en agua salada hirviendo.
- Pase las papas a un bowl y aplaste con una cuchara.
- Agregue el aceite de oliva los tomates secos, las aceitunas, la *albahaca*, la sal, y la pimienta.
- Caliente antes de servir.

Presentación

- En un plato hondo sirva en el borde un poco de salsa, en el centro un poco de puré y encima el *bonito*.
- La cocción del *bonito* debe hacerse al final de la preparación.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/savorin-con-bolognesa-de-pulpo-y-chorizo>