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
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates secos: 150 grs.
Aceitunas negras: 200 g

Salsa

Pulpo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Laurel: 2 Hojas
Albahaca: 6 Hojas
Apio: 2 Ramas
Pimienta: A gusto
Tomates Perita: 1 k
Carne de Cordero: 250 g
Tomillo: 1 Rama
Cebolla: 1 Unidad
Carne de cerdo: 250 g
Sal fina: 1 cdita.
Ajo: 2 Dientes
Fondo de Carne: 100 cc
Canela: Una pizca
Zanahoria: 1 Unidad
Nuez Moscada: Una pizca

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 *cordero*.
- 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