

# Tinga de pulpo y calamar a la parrilla

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pimienta gorda:** 1 cdita.

**Cebollas:** 2 Unidades

**Laurel:** 2 Hojas

**Canela en rama:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Chile Chipotle:** 2 Unidades

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Jugo de tomate:** 1/2 L

**Apio:** 1 Tallo

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Jitomates:** 2 Unidades

**Sal de mar:** A gusto

**Agua:** 3 L

**Calamarettis:** 10 Unidades

**Pulpo:** 1 k

## Totopos de maíz

**Tortillas de maíz fritas:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Pele una *cebolla* y la *zanahoria* y córtelas en trozos junto con la rama de *apio*.
- Pele la *cebolla* restante y córtela en juliana.
- Pele el diente de *ajo* y córtelo en finas láminas.
- Corte los jitomates en juliana.
- En una *cacerola* con agua hirviendo incorpore el *apio*, *cebolla* y *zanahoria*, una vez que rompa nuevamente hervor agregue el pulpo, tape la *cacerola* dejando una parte abierta y cocínelo durante aproximadamente 1 hora
- Terminada la cocción y una vez frío separe los tentáculos del cuerpo.
- Corte en cubos los tentáculos.
- Limpie los calamarettis y separe el tubo de los tentáculos, luego sazónelos con sal y pimienta y humedézcalos con aceite de oliva.

## Totopos de maíz

- Corte las tortillas en triángulos
- En una sartén caliente con abundante aceite fría los triángulos de tortillas hasta dorarlas, luego retírelas y escurra sobre papel absorbente.

## Armado

- En un grill bien caliente selle de ambos lados los tubos y tentáculos de los calamarettis
- Terminada la cocción corte los tubos en rodajas.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* en juliana, cuando comience a tomar *color* incorpore el *ajo*, luego agregue los chiles chipotles, los jitomates, mezcle y cocine unos minutos, agregue el pulpo y los calamarettis, mezcle nuevamente, cubra luego con el *jugo* de *tomate* y el fumet de pescado, cocine a fuego máximo, sazone con la pimienta gorda, las hojas de *laurel*, la rama de canela y sal de mar, mezcle y termine de cocinar a fuego mínimo unos minutos mas.

## Presentación

- En el plato de presentación forme una línea de totopos y de la misma forma sirva la tinga de pulpo y **calamar**
- Decore con hojas de *cilantro* fresco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tinga-de-pulpo-y-calamar-a-la-parrilla>