

RISOTO DE VERDURAS CON CARPACCIO DE PULPO

INGREDIENTES:

- 1 pulpo.
- Agua.
- Sal gorda.
- Laurel.
- 1 cebolla.
- 1 pimiento rojo.
- 1/2 calabacín.
- Caldo de cocción del pulpo o fumet.
- 200g de arroz arbóreo.
- AOVE
- 1 diente de ajo.
- Queso rallado parmesano.
- Mascarpone o queso crema.
- Cebollino.
- Pimentón dulce.
- Pimentón picante. (opcional)



ELABORACION:



PREPARACIÓN DEL PULPO

El carpaccio de pulpo hay que hacerlo de un día para otro. Se comienza por cocer el pulpo (15 minutos por kilo desde que comienza a cocer)

Se le pone un poquito de laurel y sal gorda (agua de mar 35g por litro de agua).

Cuando el pulpo esté cocido y casi frío se le cortan los tentáculos y se depositan en un molde situando una pata para cada lado.

Se pone otro molde encima y se presiona para que desprenda todo el líquido.

También se puede dejar entero y envolver en film bien escurrido para que puedan obtenerse aros a la hora de cortarlo.

Una vez frío, y a la hora del emplatado, obtener cortes finos con el corta fiambres.

PREPARACIÓN DEL RISOTO

Se cortan y saltean las verduras en AOVE.

Al comenzar a dorarse se añade el arroz



Se añadirá caldo poco, a poco, removiendo continuamente para que quede meloso

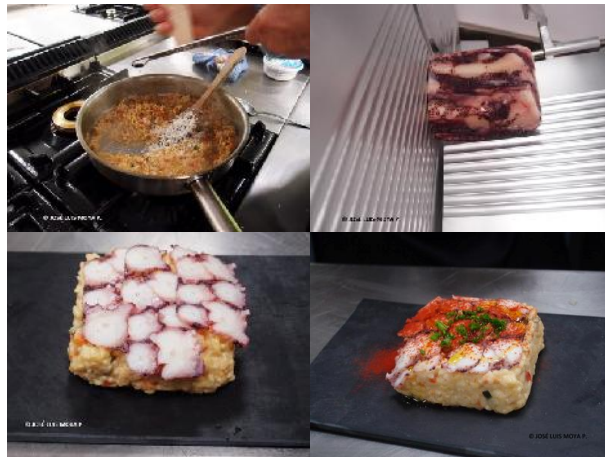
Una vez cocinado, se le añade el queso crema para dar untuosidad y el queso rallado para dar elasticidad.

PRESENTACION

En el centro del plato, con un aro redondo o cuadrado se deposita el risoteo.

Encima se coloca el carpaccio de pulpo.

Se espolvorea la parte superior con pimentón y cebollino.



VINO BLANCO BLANCO NIEVA 2011

Vista Color amarillo con tenues irisaciones verdosas.

Nariz: Intenso, con notas de manzana verde y un fondo vegetal de hinojo y flores silvestres.

Boca: Glicérico, con cuerpo y con el retrogusto amargo propio del varietal.