

RISOTO DE VERDURAS CON CARPACCIO DE PULPO

INGREDIENTES:

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

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.