PULPO A LA PLANCHA CON ESPUMA DE PATATA Y ENSALADA

INGREDIENTES:

- o 1 pulpo.
- o Sal.
- o Laurel.
- o 4 patatas.
- o ½ li nata.
- o AOVE.
- o Gourmet o lechugas.
- o 2 cargas de sifón.
- o 2 gajos de naranja.
- o Pimentón.
- o Vinagre.
- o Sal.
- Reducción de Vinagre de Módena.

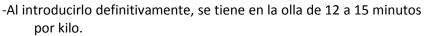


ELABORACION:



PREPARADO Y COCCIÓN DEL PULPO

- -Descongelar el pulpo en la nevera, (el descongelado debe ser progresivo y total).
- -Poner al fuego un recipiente con agua hasta punto de ebullición.
- Cuando el agua hierva se introduce tres veces dentro de la cazuela para asustarlo.



- -Cuando finalice el tiempo de cocción, se apaga el fuego y se deja reposar en el agua 20 minutos.
- -Se saca a un plato y se deja enfriar.
- Se cortan las patas y se depositan en un molde oponiendo partes gruesas y tentáculos finos para crear una superpie de pastel de pulpo compacta.
- Se prensa con otro molde y se ponen boca abajo para que escurra el líquido.
- Se lleva al congelador y se reserva.



ESPUMA DE PATATA

Se pelan y cortan en rodajas unas patatas.

Se confitan en aceite de oliva.

Una vez escurridas las patas, se llevan al Termomix y se trituran conjuntamente con la nata y la mantequilla. Se salpimienta al gusto.



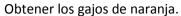




Se introduce en sifón (esta espuma se puede usar tanto caliente como fría).

Se carga el sifón y se reserva.

ENSALADA



Aliñar la ensalada.

Para la vinagreta mezclaremos el pimentón junto con el AOVE, el vinagre y la sal.

Finalmente el pastel del pulpo se corta en tacos y se marca en la plancha.

PRESENTACION

En el centro del plato, se sitúa el pulpo marcado en la plancha.

Se hacen tres puntos de espuma de patata alrededor.

A un lado, la ensalada (que puede ser de endibias, canónigos, etc.), junto con los gajos de naranja previamente aliñados.

Se termina decorando el plato con reducción de vinagre de Módena y cebollino, por ejemplo.

NOTA:

Partiendo del pulpo cocido y congelado, se puede lograr otra presentación.

Se lamina el pulpo.

Se extiende sobre una fuente o pizarra.

Se espolvorea de pimentón con un colador fino.

Provistos de un biberón con AOVE marcamos unas cuantas líneas en distintas direcciones.

Completamos el plato con la reducción de vinagre de Módena y unas cuantas escamas de sal si fuere necesario.





VINO BLANCO PEZAS DA PORTELA 2009

D.O. Valdeorras.

Vista: En vista se presenta color amarillo pajizo con reflejos dorados. Nariz: En nariz se presenta con aromas a cítricos y frutas blancas. Boca: En boca se presenta fresco, frutal, untuoso y con buena acidez. Está especialmente recomendado para carnes blancas, pescados, verduras.