

PULPO A LA PLANCHA CON ESPUMA DE PATATA Y ENSALADA

INGREDIENTES:

- o 1 pulpo.
- o Sal.
- o Laurel.
- o 4 patatas.
- o ½ l. nata.
- o AOVE.
- o Gourmet o lechugas.
- o 2 cargas de sifón.
- o 2 gajos de naranja.
- o Pimentón.
- o Vinagre.
- o Sal.
- o 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.
- Al introducirlo definitivamente, se tiene en la olla de 12 a 15 minutos por kilo.
- 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 cueban para homogeneizar el preparado.
Se introduce en sifón (esta espuma se puede usar tanto caliente como fría).
Se carga el sifón y se reserva.

ENSALADA



Obtener los gajos de naranja.
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.