

PULPO, PURÉ DE PATATA Y ACEITE DE PIMENTÓN

INGREDIENTES:

- AOVE.
- Patatas.
- Pimentó.
- Pan.
- Sal.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



Se toma aceite y pimentón y se emulsionan en la Turmix hasta adquirir consistencia de mahonesa.

Se reservan en un biberón y se llevan al frío.

En un recipiente se ponen a cocer las patas lavadas, con piel, y el pulpo. Controlar los puntos de cocción.

Cuando las patas están listas, se les desprende la piel y se hace un puré en la Thermomix, utilizando el agua de la cocción del pulpo, aceite y sal.

El puré de patata, se lleva a una manga pastelera y se cubren las tostas.

Cortado el pulpo en rodas, se superponen al puré de patata.

Finalmente, se distribuyen con el biberón por cada tosta, unas cuantas gotas de aove y el pimentón emulsionado.

Se puede terminar el plato espolvoreando ligeramente con pimentón picante.



VINO BLANCO APRENDIZ 2012

El Aprendiz blanco es una de las pocas elaboraciones en el mundo en que podemos encontrar la variedad Albarín Blanco al 100%. Es tan exclusivo que sólo existen 3.000 botellas de esta cosecha 2012.

Vista: Presenta un color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Nariz: Cuenta con aromas frutales con matices a fruta blanca, fruta tropical y notas herbáceas.

Boca: Es Seco a la par que fresco, glicérico, amplio y equilibrado.