

Pulpo a la brasa con ajada de verduras, parmentier de patata y allioli

45 min
media

Ingredientes

Ingredientes (para dos personas)

- Una pata de pulpo de unos 150 gr por persona

Para la ajada:

- Calabacín
- 1 Puerro
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 Cebolla
- 5/6 dientes de ajo
- Aceite de oliva suave
- ½ cucharada de Pimentón de la Vera
- Dos cucharadas de salsa de soja
- Un chorrito de vinagre de jerez
- Sal
- Pimienta
- ½ Kg de Patata Monalisa
- 20 gr de mantequilla

Preparación

Procedimiento

Cortamos las verduras a trozos. Las salteamos en una cazuela con poco aceite durante 15 minutos aproximadamente. Le añadimos aceite hasta que cubra las verduras y lo dejamos cocer durante 45 minutos a unos 60 grados.

Retiramos del fuego y le añadimos pimentón, dos cucharadas de soja y un chorrito de vinagre de jerez y lo dejamos reposar un mínimo de 12 horas a temperatura ambiente. Después colamos la mezcla y reservamos el caldo: ya tenemos la ajada.

Para elaborar el parmentier, cocemos las patatas en agua y sal durante unos 40 minutos a 100 grados. Las pelamos, y las mezclamos en el turmix con la mantequilla, una pizca de sal y pimienta.

Una vez cocido el pulpo (se puede comprar ya cocido o bien hervirlo en casa) lo pasamos por la brasa durante unos minutos, de forma que quede dorado por la parte de exterior pero tierno en su interior. Previamente, si lo teníamos en la nevera, el chef aconseja dejarlo a temperatura ambiente durante al menos unos 10 minutos.

Emplatado

Extendemos el parmentier de patata y colocamos la pata de pulpo encima. Adjuntamos la ajada y un poco de cebollino, y ya tenemos el plato terminado. Opcionalmente, se le puede añadir unas gotas de allioli.