

Timbal de pulpo al vino tinto

media

Ingredientes

Ingredientes (1 persona):

- Pata de pulpo de unos 200 gramos.
- 70 gramos de patatas.
- Un puñado de pan rallado mezclado con queso parmesano y perejil (al gusto).
- 20 centilitros de vino tinto. Preferiblemente elegir un vino con mucho cuerpo. Por su tradición italiana, en el restaurante Pulpo nos aconsejan utilizar un *valpolicella ripasso*.
- 30 gramos de cebolla morada
- Para la decoración (opcional): hojas de rúcula, manzana verde y grosellas.

Ingredientes para el pesto de rúcula:

- 20 gramos de hojas de rúcula.
- 12 gramos de queso parmesano rallado.
- Aliño con ajo, aceite, sal y pimienta negra (al gusto).

Preparación

Elaboración

- Cocer la pata de pulpo unos 20 minutos aproximadamente.
- Cortar la cebolla y pocharla en aceite de oliva.
- Añadir la pata de pulpo al sofrito, incorporar el vino tinto y dejar unos minutos para que espese.
- Cortar las patatas a dados y cocerlas hasta que se ablanden un poco.

-Pasar las patatas por pan rallado y meterlas en el horno hasta que queden doraditas.

Elaboración del pesto de rúcula

-Para la preparación de este pesto bastará con añadir a la batidora todos los ingredientes reseñados anteriormente y batir hasta obtener una salsa homogénea.

Emplatado

-Meter en un aro de acero inoxidable las patatas para darle una forma redonda.

-A continuación, pondremos el pulpo cortado en trozos por encima de las patatas.

-Decorar al gusto con láminas de manzana verde, hojaldre de rúcula, grosellas y unas gotas de pesto.