

# **Pulpo a la brasa con alioli de ajo negro y pimentón de la Vera**

## **Ingredientes**

(para 4 personas)

### **Para el Pulpo:**

- Un Pulpo mediano (1,5 kg aprox.)
- Agua
- Sal

### **Para la Patata Mortero:**

- 1/2 Kilo de patata nueva
- Tres dientes de ajo
- 1 Guindilla Cayena machacada
- Una pizca de Cúrcuma
- Una pizca de Garam Masala
- Zumo de 1 limón exprimido

### **Para el Alioli de Ajo negro:**

- 2 cabezas de Ajo negro
- 1 huevo entero y una yema
- 100 ml. de Vinagre de Sidra
- 100 ml. de Mirin
- Una pizca de Sal
- 300 ml. de Aceite de Girasol

### **Para el Aceite de Pimentón de la Vera:**

- 100 ml. de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 2 cucharadas de Pimentón de la Vera dulce

# Preparación

## Para el pulpo a la brasa

Lavar el pulpo hasta quitarle todos los restos de tierra y cocer en abundante agua salada a razón de 15 minutos por kg aproximadamente.

Trinchar para asegurarse el punto de cocción.

Una vez frío cortaremos un tentáculo y lo pasaremos por la brasa hasta que se despegue de la parrilla y se caramelize.

## Para la patata mortero

Pelar las patatas, cascar y cocer en agua y sal.

Ecurrir la patata y tamizar el puré.

A continuación echarle un refrito de ajo y cayena y aromatizar con una pizca de cúrcuma y de garam masala, así como un chorrito de zumo de limón.

Trabajar todo el conjunto hasta conseguir un puré liso.

## Para el alioli de ajo negro

Triturar el ajo negro con el huevo, el vinagre y el mirin y emulsionar con el aceite.

## Para el aceite de pimentón de la Vera

Templar 100 ml de aceite de oliva virgen en un lado de la plancha y añadir, fuera del fuego, una pizca de pimentón de la Vera dulce.