

Pulpo a la plancha con patatas, pimiento y cebolleta

media

Ingredientes

(Dos personas)

- 1 pulpo (de 1 kg aprox.)
- 12 patatas de guarnición
- 3 cebolletas
- 2 pimientos rojos
- 1 pizca de pimiento de Espelette en polvo

Para el aceite de perejil:

- 100 g de aceite de girasol
- 3 ramas de perejil

Para el aceite de pimentón:

- 100 g aceite de oliva suave
- 1 cucharadita de pimentón dulce

Para el alioli de mojo:

- 2 huevos
- 10 g vinagre de manzana
- 4 g pimentón picante
- 2 g pimentón dulce
- 1 g orégano
- 2 g comino en grano
- 1 dientes de ajo
- 15 g mostaza antigua en grano
- 4 g sal

- 500g aceite de girasol

Preparación

Para la cocción del pulpo

Tras haber limpiado bien el pulpo, pondremos una olla con agua a hervir, donde asustaremos al pulpo tres veces, sumergiendo y sacando del agua con diferencia de tres segundos cada vez, mientras lo sujetamos por la cabeza. Después lo introducimos definitivamente y lo dejamos cocinar media hora. Escurrimos y dejamos enfriar. Una vez tibio cortamos las patas, deshaciéndonos de la cabeza solamente.

'Papas arrugás'

Lavaremos bien las patatas y las pondremos a cocer, partiendo de agua fría, con un poco de sal gruesa. Cuando las pinchemos y estén tiernas, las escurrimos y sacamos del agua. Colocamos las patatas en una bandeja apta para el horno y metemos a secar 15 minutos a 200 grados. Reservamos.

Para el alioli de mojo

Metemos todos los ingredientes, a excepción del aceite, en un vaso de batidora y trituramos durante un par de minutos con la ayuda de una túrmix. Cuando esté fino empezamos a agregar el aceite en forma de hilo, sin dejar de batir, hasta obtener una emulsión.

Para el pimiento asado

Lavaremos bien los pimientos y los dispondremos en una bandeja apta para el horno con un poco de aceite de oliva y sal. Metemos a asar al horno a 200 grados durante 15 minutos, volteamos y volvemos a dejar otros 15 minutos. Inmediatamente después sacamos del horno y guardamos en un recipiente

hermético, para que sea más fácil pelarlos. Cuando estén tibios le sacamos la piel, escurrimos bien y reservamos.

Para las cebolletas asadas

Limpiaremos las cebolletas, dejando sólo un par de centímetros de la parte verde, y cortaremos al medio. Marcamos por ambos lados en una sartén a fuego fuerte, con un poco de aceite y sal, hasta que queden bien doradas. Colocamos en una bandeja apta para el horno y metemos a asar a 175 grados, hasta que pinchemos y estén tiernas. Reservamos.

Para el aceite de perejil

Deshojamos el perejil y lo trituramos junto al aceite con la ayuda de una túrmix. Colamos y reservamos.

Para el aceite de Pimentón

Disponemos el aceite en un cazo y calentamos levemente, sin que llegue a humear. Agregamos el pimentón, colamos y reservamos.

Para el montaje del plato

Colocamos una sartén a fuego fuerte con un poco de aceite de oliva. Cuando esté bien caliente marcamos las patas de pulpo por ambos lados hasta que queden bien doradas. Disponemos las patas ya doradas en una bandeja apta para el horno y en otra las patatas, cebolletas y pimiento. Cocinamos siete minutos a 200 grados.

Mientras, en el plato donde vayamos a emplatar, colocamos un par de cucharadas del alioli y con la ayuda de una cuchara damos forma de lágrima. Una vez pasados los siete minutos colocamos las patatas en la base y a los

lados de estas la cebolleta y el pimiento. Ponemos el pulpo encima de la guarnición y sazonamos con una pizca de pimiento de Espelette en polvo y un chorreón de cada uno de los aceites.