Pulpo de roca con salsa mojo y trinxat

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 o 2 personas:

1 pata de pulpo

Sal Maldon

Albahaca

Para la salsa mojo:

2 tomates maduros grandes

30 g de pimiento rojo

Media cabeza de ajos

1 g de pimentón dulce

1 g de pimentón picante

1 g de comino

5 g de vinagre tinto

30 ml de aceite de oliva suave

Sal

Orégano

Para el trinxat:

1 patata mediana

5 hojas de col china

/ Preparación

Pasos a seguir

- Empezamos preparando el mojo. Para ello, colocamos el pimiento rojo, el ajo y el tomate en una bandeja y los asamos al horno a 170° durante 25 minutos.
- Después, pelamos los tomates, quitamos la piel del pimiento rojo y la pulpa de los ajos y colocamos ambos ingredientes en un mortero o en una batidora.
- Para acabar, añadimos las especias secas y el vinagre. Lo trituramos bien, añadimos un chorrito de aceite de oliva suave y una pizca de sal y reservamos.
- A continuación, preparamos el pulpo. Se pueden comprar las patas ya cocidas, aunque lo prepararemos a partir de un pulpo entero. Para ello, le quitamos la boca y las tripas y limpiamos pata por pata y ventosa a ventosa, eliminando toda la suciedad de dentro.
- Una vez limpio, metemos el pulpo en una olla con agua hirviendo y lo escaldamos tres veces para evitar que se rompa la piel. Lo colocamos de nuevo en la olla, lo tapamos y dejamos que se vaya cocinando a fuego lento durante una hora.
- Sacamos el pulpo de la olla y lo enfriamos con agua y hielo durante unos 5 minutos. Después, lo troceamos y lo dejamos apartado en un cuenco.
- Preparamos el trinxat. Para ello, cortamos y pelamos una patata mediana, cortamos las hojas de col china y lo ponemos a hervir en un cazo con agua y sal. Cuando la patata está cocida, apagamos el fuego, escurrimos y la colocamos en un plato, junto con la col.
- Machacamos ambos ingredientes con un tenedor. Después, calentamos el trinxat en una sartén con un poquito de aceite de oliva unos 5 minutos para que coja un poco de color, y reservamos.
- Antes de emplatar, podemos poner el pulpo en un plato cubierto con film transparente y calentarlo durante unos minutos en el microondas.
- Para acabar, ponemos un poco de salsa mojo en el plato, encima el trinxat y, por último, la pata de pulpo troceada. Como toque final, podemos añadir unas hojitas de albahaca, que aportarán un punto cítrico y frescor a este delicioso plato.