

Pulpo con cremoso de berenjena y salsa agridulce

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 o 2 personas:

- Una pata de pulpo cocida de unos 180 gramos

Para el parmentier de berenjena:

- Una berenjena grande
- Dos cucharadas soperas de nata de alto porcentaje graso
- Una pizca de sal
- Pimienta

Salsa yakiniku

- 200 ml. de salsa de soja
- Una guindilla pequeña
- 200 gramos de azúcar
- 8 dientes de ajo pelados

/ Preparación

Pasos a seguir

Ponemos una berenjena a calentar en una sartén hasta que se queme la piel.

Pelamos la berenjena, sacamos la carne y la trituramos con un poco de nata, sal y pimienta. Este parmentier de berenjena ahumada será la base del plato.

Para preparar la salsa japonesa yakiniku, de sabor agridulce, ponemos a hervir en un cazo la salsa de soja, la guindilla, el azúcar y los ajos.

Después, paramos el fuego, lo dejamos unos minutos a temperatura ambiente, trituramos bien todos los ingredientes y reservamos.

A continuación, ponemos a calentar en una sartén la salsa yakiniku con la pata de pulpo cocida encima. Dejamos reducir la salsa durante unos minutos, bañando el pulpo poco a poco, para que coja sabor.

Para emplatar, extendemos por el plato un poco de parmentier de berenjena, colocamos la pata de pulpo encima y la cubrimos con salsa yakiniku.

Como toque final, añadimos un poco de cilantro picado por encima. Además de decorar, le dará un toque de frescor a la salsa japonesa.