

Pulpo cantonés con panceta lacada y cremoso de chirivías

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 1 pata de pulpo cocida.

Para la panceta lacada:

- 100 g de panceta.
- 1 cebolla roja.
- 2s dientes de ajos.
- Aceite de sésamo.
- Vinagre de Jerez.
- 2 bulbos de anís estrellado.
- 1 rama de canela.
- 2 hojas de laurel.
- Guindilla seca en polvo.
- 2 cucharadas de miel.
- 2 cucharadas de soja.
- ½ l de caldo de pollo.

Para el puré de chirivías:

- 150 g de chirivías.
- 40 g de mantequilla.
- Agua de la cocción de la chirivías.

Otros ingredientes:

- 5 g de katsuobushi

- Brotes de brócoli

/ Preparación

Pasos a seguir

Cocemos la panceta durante cinco minutos en agua hirviendo con vinagre. Una vez cocida la cortamos en dados. En una sartén sofreímos el ajo y el jengibre picado, añadimos la panceta.

Seguidamente añadimos la cebolla roja cortada en 'brunoise' y las especias y cocinamos cinco minutos a fuego fuerte. Añadimos la miel, la soja, aceite de sésamo, vinagre de Jerez y el caldo de pollo. Cocinamos unos 10 minutos hasta que la panceta esté blanda.

A continuación elaboramos el puré de chirivías. Para ello pelamos la chirivía, la troceamos y la cocemos en agua hasta que esté blanda. La trituramos y la emulsionamos con la mantequilla y un poco del agua de su propia cocción.

Ponemos el pulpo en la parrilla, lo doramos apartamos y cortamos en rodajas.

Montaje del plato:

En un plato sopero cubrimos su base con el puré de chirivías, Ponemos el pulpo cortado y napamos con el guiso de panceta; terminamos con el katsuobushi Y los brotes de brócoli.