

Buñuelo negro de pulpo a la cartagenera con alioli cítrico

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para la masa negra:

- 550 g harina
- 60 g de azúcar
- 8 huevos
- 70 ml de agua
- 12 g de miel
- 3 g de bicarbonato
- 5 g de tinta de calamar
- 2 cargas de sifón

Para el pulpo a la cartagenera:

- Aceite oliva virgen extra
- Limón
- Sal
- Pimienta
- Pulpo cocido
- Mascarpone

Para el alioli cítrico:

- 40 g de yema
- 330 g de huevo pasteurizado
- 10 g de sal
- 1 diente de ajo

- Piel de lima

/ Preparación

Preparación

Elaboración de la masa negra:

- Trituramos todos los ingredientes en Thermomix y los metemos en sifon con 2 cargas. Reservar en nevera.

Elaboración del pulpo:

- Aliñamos el pulpo con el aderezo de limón sal y pimienta y lo picamos como de un tartar se tratara.

- Le añadimos una cucharada de mascarpone y mezclamos bien. Tiene que tener cuerpo para poder manipularlo con facilidad.

- Hacemos unas bolas con las manos y lo congelamos.

- Una vez congelado le clavamos un palillo y reservamos hasta el momento del servicio.

Elaboración del alioli cítrico:

- Triturar en Thermomix, la yema pasteurizada, el ajo, el huevo pasteurizado y la sal.

- Emulsionar con el aceite de girasol. Debe quedar bien denso. Si hace falta, agregar más aceite y rectificar de sal.

- Colocar en mangas y envasar al vacío. Reservar en nevera hasta el momento del servicio.

Emplatado:

- En el momento del pase cogemos el pulpo y las pasamos por la masa mirando que este toda la bola cubierta de masa y directamente las vamos poniendo en aceite caliente.

- Una vez vayan cogiendo color las sacamos del aceite y les sacamos el palillo. Con el dedo ponemos un poco de masa en el agujero y las freímos otra vez con el aceite muy fuerte para que queden crujientes. Reservamos en papel absorbente. Las ponemos en el plato con un punto de alioli y un poco de ralladura de lima.