Pulpo con papas y mayonesa de pimentón

Ingredientes 2 Personas



- Para el pulpo:
- 2 kg Pulpo
- Agua
- Sal
- Para las papas:
- 250g de patatas nuevas pequeñas
- 75g de sal
- Para la mayonesa de pimentón:
- 1 huevo
- 250g aceite de girasol
- 2 c.c. de pimentón
- Pulpa de choriceros
- Sal
- Vinagre de sidra

Elaboración

Para el pulpo

Poner el pulpo, bien limpio, en el congelador y dejar al menos 24 horas. Sacar el pulpo del congelador y dejarlo a temperatura ambiente hasta que esté totalmente descongelado.

Poner una olla al fuego con abundante agua. Cuando el agua empiece a hervir meter el pulpo y dejarlo en el agua hirviendo durante 1 minuto, sacarlo, mantenerlo fuera 1 minuto y volver a empezar, 1 minuto hirviendo y 1 minuto fuera. Repetir esta operación 3 ó 4 veces, a la última dejarlo en el agua y que hierva a fuego medio/alto durante unos 45 minutos. Si el pulpo fuese de 4 kg. lo dejaríamos 1 hora. Pincharlo de vez en cuando para comprobar cuando está tierno. Sacar el pulpo del agua, escurrirlo y cortarlo.

Para las papas arrugadas. Cocemos las patatas en agua con abundante sal hasta que estén tiernas, retiramos el agua y volvemos a poner al fuego moviéndolas hasta que se sequen

Para la mayonesa de pimentón y choriceros

En la jarra de la batidora echar un huevo, dos cucharadas de pimentón, la pulpa del choricero, sal y unas gotas de vinagre y ayudados de un túrmix, emulsionar con el aceite de girasol hasta conseguir la salsa mayonesa.

Acabado

Colocar sobre un plato las papas cortadas por la mitad y unos tentáculos de pulpo. Añadiremos un chorro de aceite de oliva virgen extra y unas escamas de sal.

Calorías	Proteínas	Hidratos	Grasas	Fibra
416.04 kcal	28.16 g	46.67 g	12.25g	0,86g

Por porción

XIMENA LOAYZA
NUTRICIONISTA
ximenaloayza_dn info@loquecomescuenta.com 654876966