



Cocinando Contigo

Zurekin Sukaldatzen

VERAMI SL

PULPO A LA PLANCHA SOBRE BERZA SALTEADA, RULOS DE PAPADA IBÉRICA, SOPA DE PATATA AJO Y ACEITE DE PIMENTÓN

Ingredientes para 4 pax:

*480 gr. de pulpo ya cocido.

*Sopa patata ajo: 175 gr. patata cocida / 250 gr. caldo de cocción de la patata / 40 gr. de aceite de oliva / 2 dientes de ajo laminado / sal.

*Aceite de pimentón: 25 gr. de aceite de oliva con ajo confitado + 10 gr. de pimentón mezcla.

*Berza: 80 gr. de berza cortada en Juliana fina.

*Además: 25 gr. de Panko (pan rayado japonés) / Aceite de ajo confitado / 8 lonchas de papada ibérica (si no hubiera vale panceta por ejemplo) / sal / flor de sal / 4 ramitas de Romero.

* **SI COCEMOS NOSOTROS EL PULPO:** (para un pulpo de 2'5 Kg.) Meter el pulpo en una cazuela amplia con agua hirviendo, introducirlo y sacarlo tres veces y dejarlo cocer entre 30 a 35 minutos, no hay medida exacta, depende mucho del pulpo, se pincha con un palillo de brocheta en la parte más ancha del tentáculo para ver su punto de cocción, cuando veamos que ya casi esta, aunque todavía un pelín terso, apagamos el fuego y dejamos reposar en el agua de cocción unos 10 a 15 minutos, lo sacamos con una espumadera y mucho cuidado de no romper la piel escurriéndolo bien y enfriarlo. Hablamos siempre de pulpo congelado, si lo tuviéramos fresco habría primero que lavarlo bien y congelarlo al menos dos días para romper sus fibras y después descongelar despacio para cocerlo. Hoy en día en muchos establecimientos se vende el pulpo ya cocido y envasado al vacío.

* **SOPA DE PATATA AJO:** Poner a cocer la patata rota a lo pobre en el agua y cuando esté ya cocida, separamos la patata y guardamos el caldo de su cocción.

Por otro lado, con el aceite y el ajo laminado hacemos un refrito y reservamos sólo el aceite.

Con una túrmix o thermomix trituramos los ingredientes, mejor en caliente para que mezclen mejor y damos punto de sal.

* **PANKO:** Freír en aceite de ajo confitado el Panko y cuando empieza a dorarse escurrimos con la ayuda de un colador y reservamos en un recipiente con papel absorbente para que escurra todo el aceite posible.

* **ACEITE PIMENTÓN:** Mezclar el aceite con el pimentón y dar punto de sal.

* **BERZA:** Saltear la berza en la sartén, dar punto de sal y hacer con tapa para que el vapor que se crea dentro la cueza un poco. Debe quedar un poco crujiente. Reservar.

* **PAPADA RULO:** Enrollar las lonchas haciendo rulos.