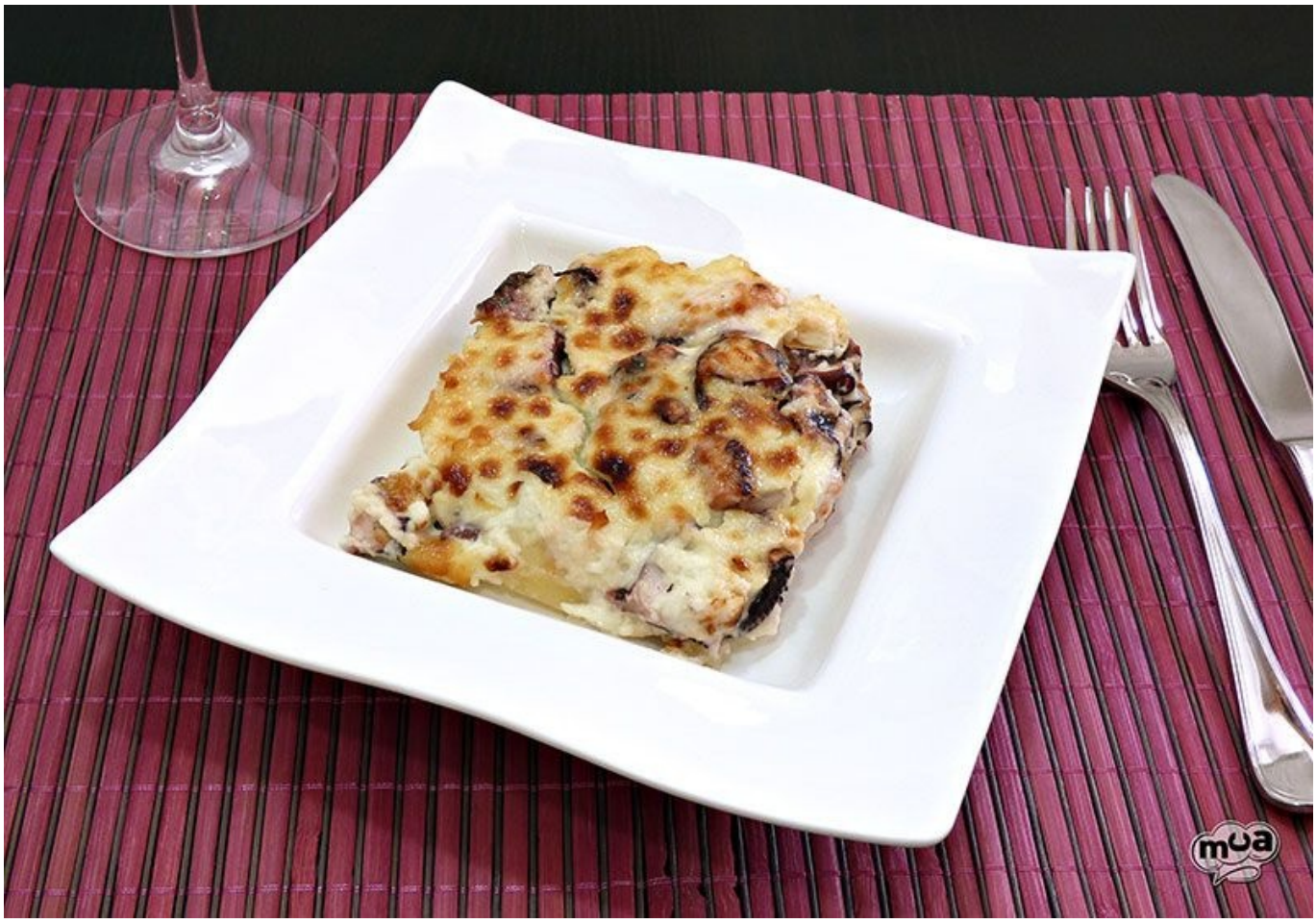
Pulpo gratinado con Alioli

03/07/2015



Si os gusta el pulpo, vais a disfrutar mucho con este plato. Son varias las recetas que tengo para las ocasiones especiales y esta es una de ellas. No es complicada de hacer, quizás sea un poco elaborada, pero el resultado merece la pena.

¡Vamos a ello!

Ingredientes:

- 1 Pulpo fresco
- Sal
- 4 patatas medianas
- Alioli

Ingredientes para el Alioli:

- 1 diente de ajo
- 1 vaso de aceite de oliva suave o de girasol
- Sal
- 1 huevo
- Un chorrito de vinagre o de limón

Una vez escogido el pulpo, pediremos en la pescadería que nos lo limpien.

En casa lo enjuagaremos bien y una vez escurrido lo congelaremos un par de días, es importante congelarlo para que salga tierno y jugoso.

Para descongelar, lo dejaremos otro par de días en el frigorífico hasta que esté descongelado por completo.



Elaboración del Alioli:

- Poner en el vaso batidor el ajo machacado (quitando el germen central), junto con todos los ingredientes, introducir la batidora en el fondo del vaso y empezar a batir sin mover, una vez que empiece a emulsionar es cuando debemos mover la batidora arriba y abajo hasta que todo quede emulsionado. Reservar.

Para la cocción del pulpo:

Poner una olla sin agua al fuego, cuando veamos que ha cogido temperatura, metemos el pulpo y tapamos, irá soltando agua y se cocerá en su propio jugo. Lo dejaremos tapado a fuego suave durante 40 minutos aproximadamente. Estará listo cuando al pincharlo lo notemos tierno.

Si optáis por la olla rápida, se hará de la misma manera pero el tiempo de cocción será de 12 minutos aproximadamente desde que coja presión.

Una vez frío trocear con ayuda de unas tijeras y reservar.

Para la cocción de las patatas:

- En el caldito que ha soltado el pulpo añadir agua y sal, cuando comience a hervir añadir las patatas enteras sin pelar (lavadas previamente y con un corte).
- Una vez cocidas, les quitamos la piel y hacemos rodajas de medio centímetro aproximadamente.

Montaje del plato:

En una fuente apta para el horno, cubrir la base con las rodajas de patata, extender por encima de las patatas las rodajas de pulpo, espolvorear un poquito de sal gorda y por último poner una buena capa de alioli. Solo nos queda meter en el horno y gratinar a nuestro gusto.

Otra versión más rápida sería comprar el pulpo congelado y ya cocido, el único inconveniente, es que las patatas no quedarían tan sabrosas como en esta receta.

¡Espero que la disfrutéis!

