



CookinBig

Alcachofas con Pulpo y Ajo Spring Violeta.



DIFICULTAD
FÁCIL



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING VIOLETA

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Spring Violeta
- 600 gr de Alcachofas Cocidas en aceite de oliva
- 100 gr de Pulpo Cocido
- 20 gr de Harina
- ½ vaso de Agua
- Romero
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo y los cortamos en cuadraditos pequeños, es decir, primero los laminamos, los cortamos en tiras y luego estas en cuadrados.
2. Cortamos el Pulpo en rodajitas.
3. En una sartén a fuego medio añadimos un chorro generoso de Aceite de Oliva, añadimos el Ajito picado hasta y esperamos a que empiece a dorarse.
4. Añadimos la Harina y removemos bien hasta que ligue con el Aceite.
5. En ese momento, incorporamos el ½ vaso de Agua y seguimos removiendo hasta obtener una salsa ligada pero no demasiado espesa.
6. Añadimos el Pulpo y las Alcachofas, bajamos el fuego y dejamos que se cocine unos minutos, para que se mezclen los sabores.

TERMINADO DEL PLATO:

7. Para presentar esta receta usaremos un molde cuadrado, que colocaremos en el centro de un plato llano y un molde cuadrado.
8. En el molde introduciremos las Alcachofas y el Pulpo junto con su salsa, prensamos ligeramente con ayuda de una cuchara y retiramos el molde con cuidado.
9. Terminaremos decorando con una ramita de Romero.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Cuando las Alcachofas están de temporada podemos usarlas para hacer este plato, ya que ganará mucho en sabor. Pero las Alcachofas cocidas son muy buena opción para cocinar esta receta durante todo el año y de forma más rápida.
- Podemos incrementar el sabor del plato añadiendo al salteado de Ajo unos taquitos de Jamón, Cecina,...
- Además del Pulpo podemos añadir Almejas, Berberechos o Mejillones para potenciar el sabor a Mar de este plato.