

Por: Miguel Ángel Mateos



Pulpo Crujiente con Chips de Ajo Castaño.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
APERITIVO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
CASTAÑO

Ingredientes

- 10 dientes de Ajo Castaño
- 500 gr de Pata de Pulpo Cocido
- 100 gr de Harina
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo Castaño y los laminamos finamente.
2. Laminamos la Pata de Pulpo en rodajas de un dedo de grosor, aproximadamente.
3. Ponemos la Harina en un plato hondo, o en un bol, y enharinamos las rodajas de Pulpo y las láminas de Ajo por ambas caras.
4. En una cazuela a fuego medio, añadimos un buen chorro de Aceite.
5. Cuando esté caliente, freímos las láminas de Ajo y, luego, las rodajas de Pulpo hasta que estén doraditas. Las vamos dejando reposar en un plato con papel absorbente para que suelte el exceso de grasa.



TERMINADO DEL PLATO:

6. En un plato llano, colocamos las rodajas de Pulpo en el centro del plato y en línea recta.
7. Por encima, dejamos caer las láminas de Ajo, y sazonamos ligeramente el conjunto.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- En este caso hemos utilizado una pata de Pulpo ya cocida para aligerar tiempo, pero también podemos cocer nosotros mismos el pulpo en casa.
- Las láminas de Ajo deben coger color dorado, pero no quemarse, pues pueden coger sabor amargo y estropear nuestra elaboración.
- Podemos acompañar el plato con alguna salsa como un ligero Alioli, una salsa romesco, un chutney de mango,...