

Por: Miguel Ángel Mateos



CookinBig

Pulpo a la plancha

Con Ajada Big Garlic



DIFICULTAD
MEDIA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEO



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 4 Dientes De Ajo Spring Violeta Big Garlic
- 600 gr de patas de pulpo cocidas
- 200 gr de patatas vetacres
- Aceite Extra de Oliva
- Flor de sal
- Pimentón de la Vera dulce
- Tomillo
- Romero

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo y los laminamos finamente.
2. Los colocamos en un cazo con un chorro generoso de aceite de oliva, un ramito de tomillo, otro de romero y las patatitas a fuego medio bajo, hasta que éstas estén blandas.
3. En un bol pequeñito, añadimos un chorrito de aceite extra de oliva y una punta de pimentón de la Vera, removemos bien y reservamos.
4. Cogemos las patas de pulpo y les hacemos unos cortes como si fuéramos a cortarlas en rodajas pero sin llegar a cortar del todo. Y las marcamos por ambas caras en una sartén a fuego medio-alto, con un poco de aceite de oliva.



TERMINADO DEL PLATO:

5. En un plato llano, colocamos en el centro 6 o 7 patatitas cortadas por la mitad, y sobre ellas ponemos la pata de pulpo.
6. Rociamos con el aceite de pimentón, añadimos un poco de flor de sal y decoramos con una ramita de tomillo fresco y unas láminas doradas de ajo sobre el pulpo. Servimos caliente.



CONSEJOS DEL CHEF:

- Las patatitas deben estar tiernas como la mantequilla.
- El pulpo una vez cocido y a la plancha, es algo impresionante, realza su sabor a marisco y el ajo le acompaña perfectamente.
- También podemos utilizar un poco de pimienta negra para las patatas.