

Pulpo con papada y patata macaria

Dificultad:

media

Tiempo de Cocción

2 horas

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Un pulpo de patas gruesas y hermosas
- 1kg de patata (si puede ser, variedad agria)
- 150 g mantequilla
- 600 g de papada
- Unas cucharadas de pimentón
- Hojas de laurel
- Sal
- Azúcar
- Aceite de oliva virgen extra

/ Preparación

En un caldero u olla grande ponemos agua abundante a hervir y escaldamos el pulpo (que habremos congelado y descongelado antes) **tres veces antes de cocinarlo**. Si tenemos opción, lo cocinamos durante 3,5h a 85°C al vacío. En caso contrario, lo cocinamos a la manera tradicional durante 1h o 1,5h, en función del tamaño.

Ponemos la **papada de cerdo** (mejor si la podemos conseguir de la raza Duroc), en una **mezcla de partes iguales de azúcar y sal**. Añadimos también pimentón a la

mezcla y enterramos la papada en la misma, durante 6 horas. Al terminar, la lavamos con agua, la envolvemos muy bien en papel film transparente y la cocinamos en agua (así el sabor se queda en la papada y no pasa al agua). Si podemos hacerlo al vacío, serán unas 10h a 75°C.

Preparamos unas patatas macarías, **cocinando las papas** -en Rodamar lo hacen al caliu, es decir, sobre brasas- **y vaciando el contenido. Las pasamos por un pasapurés y las mezclamos con la mantequilla.** Salpimentamos y amasamos con las manos. Las pasamos a una terrina y dejamos enfriar en la nevera. Antes de servir, cortamos porciones que doramos en la plancha o paella con un poco de aceite.

Montamos el plato con una pata de pulpo, una rodaja de papada y un lingote de patata macaria. En Rodamar, redondean el plato salseando la patata y la papada con un poco de reducción de caldo de pollo, aunque no es imprescindible.