

Ensaladilla rusa de pulpo

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 ración

- 200 g de pulpo "cabezón"
- 200 g de aceite de oliva suave
- 300 g de pimentón de La Vera
- 400 g de mayonesa
- 2 kg de patata Monalisa
- Sal
- Pimienta blanca

Para el emplatado

- 2 g de micromezclum
- 1 g de cebollino
- Perlas de aceite de oliva
- Aceite de pimentón
- Sal Maldon

/ Preparación

Elaboración

- Limpiar bien los pulpos y hervirlos en abundante agua con sal y pimienta durante unos 45 minutos.

- Pincharlos con un palillo para asegurarnos de que estén bien cocidos. Enfriarlos y dejarlos en la nevera un mínimo de tres horas.
- Cortar dos patas a ras de cuello y reservarlas.
- Cortar los cuellos y eliminarlos.
- Cortar el resto de pulpos en brunoise y saltearlos en una sartén con aceite, pimentón de La Vera, sal y pimienta, durante dos minutos. Reservar.
- Pelar y cortar las patatas a dados pequeños, salpimentarlas y cocerlas al vapor durante diez minutos.
- Una vez cocidas, enfriarlas con agua fría y hielo y reservarlas en la nevera.
- Mezclar el pulpo con la mayonesa y añadir las patatas.

Emplatado

- Colocar la ensaladilla en un molde y disponer encima un poco de Sal Maldon, el micromezclum, unas perlas de aceite de oliva, el cebollino, las pata de pulpo reservadas y unas gotas de aceite de pimentón.