

Timbal de pulpo al vino tinto

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (1 persona):

- Pata de pulpo de unos 200 gramos.
- 70 gramos de patatas.
- Un puñado de pan rallado mezclado con queso parmesano y perejil (al gusto).
- 20 centilitros de vino tinto. Preferiblemente elegir un vino con mucho cuerpo.
Por su tradición italiana, en el restaurante Pulpo nos aconsejan utilizar un *valpolicella ripasso*.
- 30 gramos de cebolla morada
- Para la decoración (opcional): hojas de rúcula, manzana verde y grosellas.

Ingredientes para el pesto de rúcula:

- 20 gramos de hojas de rúcula.
- 12 gramos de queso parmesano rallado.
- Aliño con ajo, aceite, sal y pimienta negra (al gusto).

/ Preparación

Elaboración

-Cocer la pata de pulpo unos 20 minutos aproximadamente.

-Cortar la cebolla y pocharla en aceite de oliva.

-Añadir la pata de pulpo al sofrito, incorporar el vino tinto y dejar unos minutos para que espese.

- Cortar las patatas a dados y cocerlas hasta que se ablanden un poco.
- Pasar las patatas por pan rallado y meterlas en el horno hasta que queden doraditas.

Elaboración del pesto de rúcula

- Para la preparación de este pesto bastará con añadir a la batidora todos los ingredientes reseñados anteriormente y batir hasta obtener una salsa homogénea.

Emplatado

- Meter en un aro de acero inoxidable las patatas para darle una forma redonda.
- A continuación, pondremos el pulpo cortado en trozos por encima de las patatas.
- Decorar al gusto con láminas de manzana verde, hojaldre de rúcula, grosellas y unas gotas de pesto.