

Pulpo con aceite de sobrasada

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 1 pulpo de 1kg
- S/m aceite de oliva virgen extra
- S/m sobrasada

/ Preparación

Pasos a seguir

Primero vamos a limpiar el pulpo con cuidado. Una vez limpio, se recomienda congelarlo un par o tres de días o bien golpearlo tratando de romper sus fibras y buscando que quede tierno.

Pondremos una olla con agua a hervir y cuando esté lista, haremos el proceso de “asustar al pulpo” sumergiéndolo en el agua no más de 5 segundos. Repetiremos este paso hasta en tres ocasiones. Seguidamente, lo dejaremos en la olla -abierta- hasta que arranque de nuevo a hervir. Será en ese momento que debemos controlar la cocción no sobrepasando los 15 minutos, si bien todo dependerá de su tamaño. Apagaremos el fuego, taparemos la olla y lo dejaremos reposar unos 15 a 20 minutos. Para conocer que la cocción es la adecuada, bastará con clavar un cuchillo o tenedor y comprobarlo.

Una vez tengamos el pulpo bien cocido, le daremos un toque de plancha y lo finalizaremos en el Jospier -el horno de carbón- que le dará un sabor único. Lo bueno que tiene esta técnica es que el pulpo queda deliciosamente crujiente por fuera y jugoso por dentro.

Para terminar, nos faltará un último paso. Cogemos una paella a fuego medio, añadiremos aceite de oliva y sobrasada al gusto y lo removeremos hasta deshacer. Cuando lo tengamos listo, lo añadiremos caliente por encima del pulpo. ¡Y a disfrutar!