



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

SEMANA DE LA COCINA ITALIANA

Chef Antonio Balassone

PULPO Y PAPAS

Esta receta se presenta como una ensalada tibia o fría que se sirve por lo general en verano. Es una perfecta entrada, pero siendo un plato de mucha sustancia también puede ser considerado un plato fuerte, sirviendo una porción abundante.

Con un pulpo mediano de 2 kg aproximadamente, pueden comer 4 personas como plato fuerte u 8 personas como forma de entrada.

INGREDIENTES:

- 1 pulpo
- 20 papas cambray rojas

GREMOLADA:

- 1 taza de hojas de perejil
- 1 limón amarillo
- 1/3 taza de aceite de oliva extra virgen
- Sal

DECORACIÓN:

- Hierbas mixtas.
- Ejemplo: perejil chino, cilantro, tomillo.

PROCEDIMIENTO:

1. Es importante que nuestro producto de mar sea fresco. En este caso, el pulpo seguramente es congelado, así que debemos dejar que se descongele en el refrigerador preferiblemente. Nunca dejarlo en agua para descongelar.)
2. En una olla grande hervir agua. Una vez hervida agregar el pulpo. Considerar aproximadamente 20 minutos por kilo, por lo que en 45 minutos estará listo uno de tamaño regular. Esto a fuego alto. Si lo hacemos a fuego muy bajo, evitamos que la piel se quiebre, sin embargo, la cocción puede durar el doble. Dejar reposar el pulpo en la misma agua hasta que esté tibia.



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

3. Si al introducir un tenedor al corazón de algún tentáculo, se percibe que no hay resistencia, está listo el pulpo. Una manera de mantenerlo y mejorar su textura, es dejarlo en el agua hasta que esté frío. Una vez frío, es hora de sacarlo y porcionar.
4. (Usaremos parte del tiempo que toma el pulpo en cocer para cocinar nuestras papas cambray enteras en una olla aparte).
5. Introducir las papas en una olla con agua fría y poner al fuego. Considerar un tiempo de cocción de 15 a 20 minutos, una vez que hierva el agua.
6. Para la gremolada, cortar perejil en fine julienne (es decir, en tiras alargadas y finas). Agregar a un tazón (bowl) y condimentar con sal, aceite de oliva extra virgen, jugo y ralladura de limón.
7. Una vez listos todos los anteriores, cortar los tentáculos del pulpo. Si se prefiere, se puede servir entero. Condimentar con sal y la gremolada. Agregar las papas y servir.
8. Como decoración, agregar hierbas, un poco de jugo de limón y hojuelas de sal.