



Atelier de Cocina

EMULSIÓN DE PATATAS CON PULPO

Ingredientes:

Para la emulsión de patata con pulpo:

1.500 ml de agua
2 hojas de laurel
Sal al gusto
500 gr de patatas para cocer (rojas) peladas y en trozos
200 gr de nata para montar
30 gr de aceite de oliva virgen extra
Pimienta molida al gusto
400 gr de pulpo cocido cortado en rodajas

Para el aceite de pimentón:

80 gr de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada de pimentón dulce
 $\frac{1}{2}$ cucharada de pimentón picante (opcional)
Sal al gusto

Elaboración:

Para preparar la emulsión de patata:

Poner el agua con el laurel y llevar a ebullición.

Verter la sal. Incorporar las patatas peladas y cortadas. Cocer durante 20 minutos. Cuando acabe el tiempo, retirar y tirar el agua de cocción.

Triturar las patatas cocidas, la nata, el aceite, una pizca de sal y la pimienta y emulsionar.



Atelier de Cocina

Introducir dentro de una manga pastelera para que sea más fácil servir en los cuenquecitos.

Para preparar el aceite de pimentón:

Poner el aceite en una sartén. Cuando esté caliente (que no humee) añadir el pimentón, el picante y la sal. Mezclar.

Montaje:

En un vasito tipo chupito verter primero la emulsión de patata, colocar una rodaja de pulpo y cubrir con el aceite de pimentón. Poner encima unas escamas de sal Maldon.

Servir caliente o hacerlo con antelación y calentar en el microondas. Frío no queda tan sabroso.