TRÍO DE PULPO



Chef: Diego Ponzoni

Ingredientes Menù

100 g Polpo intero già cotto (Pulpo cocido entero) - 1N9
10 g Olive taggiasche denocciolate (Aceitunas «Taggiasca» sin hueso) - XL1
15 g Mini Red Pomodori semisecchi pelati Pizzutello (Tomates semisecos pelados pizzutello) - XN1X
20 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
25 g Filone di polpo e totano da affettare (Barra de pulpo y pota para cortar) - 1M1
40 g Hummus di ceci bio (Hummus de garbanzos biológicos) - ZC70B
40 g Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62
5 g Dorati - TN1
al gusto Flower mix multicolor (Mezcla de flores multicolore) - 1716

Ingredientes

20 g Apio
70 g Patatas
al gusto Sal y pimienta
25 g Leche
al gusto Endivia belga
al gusto Perejil
al gusto Zumo de limón fresco

Preparación

Para 1 persona

Para la ensalada de pulpo: cortar el pulpo en trozos y aliñarlo con aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta y una gota de zumo de limón fresco. A parte, cortar las patas al natural en rodajas finas y aliñarlas con aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta y perejil. Cortar el apio en láminas. Utilizando un molde para emplatar, montar colocando primero las patatas aliñadas y luego el pulpo; por último, decorar con el apio y los tomates cherry Dorati.

Para el tentáculo a la parrilla: preparar un puré de patatas cociendo las patatas y pasándolas por el pasapurés. Montarlas en una amasadora planetaria unos 2-3 minutos añadiendo poco a poco la leche caliente y el aceite de oliva virgen extra; ajustar de sal y pimienta. Cuando las patatas estén montadas, poner el compuesto en una manga pastelera. Cortar un tentáculo y dorarlo ligeramente en una sartén antiadherente con un poco de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal. Poner en la base del plato el puré de patatas montado. Colocar encima el tentáculo a la parilla y acabar con unas gotas de pesto genovés; decorar con el surtido de flores.

Para el carpaccio: cortar en rodajas finas la barra de pulpo y pota. Poner una capa de hummus de garbanzos ecológicos en la base de una hoja de endivia belga. Colocar encima el carpaccio y decorar con los tomates Mini Red y las aceitunas «taggiasca». Terminar el plato con un poco de aceite de oliva virgen extra en crudo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)