

Pulpo asado sobre puré de boniato

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Vidal Pérez. *Coordinador científico:* José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“El pulpo lo cocemos a la manera tradicional dejándolo un poco *trinchón*, como decimos aquí al dente, para después marcarlo en la sartén súper fuerte a fuego vivo. Y le hacemos una salsa de cinco especias chinas a partir de una salsa de verduras (pimiento, cebolla, ajo) a la que añadimos plátano, zumo de piña natural y las cinco especias”, resume Vidal Pérez, jefe de cocina del restaurante Puesta de Sol (en Fuencaliente, La Palma) su propuesta con este plato.

■ INGREDIENTES/2-4 p.

–pulpo	–mantequilla	–aceite de oliva
–boniatos yema de huevo	–ajo	–plátanos
–5 especias chinas (canela, jengibre, hinojo, clavos y anís estrellado)	–sal y pimienta	–zumo de piña tropical natural
–hierbas provenzales	–leche	–tomate frito
–cebolla	–laurel	–cominos
	<i>Para la salsa</i>	–caldo de verduras
	–pimientos rojo y verde	

■ PREPARACIÓN

- Cocemos el pulpo con cebolla, ajo y laurel hasta dejarlo al dente. Reservar.
- Por otro lado, cocemos los boniatos y los pasamos después por un colador de malla fina. Añadimos mantequilla, leche, sal, pimienta y hierbas provenzales. Reservar.

La salsa

–Pochamos la cebolla, el ajo y los pimientos. Seguidamente añadimos plátano, tomate frito, comino y las especias chinas, después el zumo de piña tropical y un poco de caldo vegetal. Dejamos reducir y trituramos, dándole la textura deseada.

Acabado y presentación

- Asamos el pulpo y lo pasamos por la salsa unos minutos.
- Lo servimos acompañado del puré de boniato previamente elaborado.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



**Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo**
Universidad de La Laguna