

Pulpo asado con verduras

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



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

“Es el pulpo asado que siempre se ha comido en La Palma, sobre todo las familias con caseta en la costa –dice David Pérez, chef del restaurante El Carmen en El Paso–. ¿Y por qué verdura? Tenemos una clientela con una cultura de comer muchos vegetales así que todo lo quiere con verdura; y es algo que realza mucho más el plato. Pero las ponemos en cremas: una crema de coliflor, una crema de calabaza y una crema de brócoli”.

■ INGREDIENTES/2 p.

Para el pulpo

–1 pulpo

–sal

–agua

Para la crema de coliflor

–coliflor

–agua

–sal

–licor de naranja

Para la crema de brócoli

–brócoli

–agua

–sal

–perejil

Para la crema de calabaza

–calabaza

–sal

–té negro

■ PREPARACIÓN

Pulpo

–Ponemos a guisar el pulpo en agua hirviendo con un poco de sal durante 45 minutos. Una vez cocinado lo refrescamos con agua fría para cortar la cocción.

–En un grill o plancha ponemos los rejos separados a asar con fuego bastante fuerte para dejar la parte externa del rejo bastante crujiente.

Crema de coliflor

–Ponemos el agua a hervir con sal. Cuando empiece a hervir incorporamos la coliflor y una vez que esté cocinada la trituramos añadiendo licor de naranja. El resultado final es una crema fina de coliflor.

Crema de brócoli

–Ponemos el agua a hervir con sal y una vez que empiece a hervir incorporamos el brócoli. Cuando esté cocinado la trituramos añadiéndole el perejil. El resultado final es una crema fina de brócoli.

Crema de calabaza

–Ponemos a asar la calabaza (pelada y con un poco de sal) en el horno a 200°C durante 15 minutos. Cuando esté asada la trituramos añadiéndole una infusión de té negro. El resultado final es una crema fina de calabaza.

Acabado y presentación

–Servimos rejos de pulpo en el plato acompañados por las tres cremas. Podemos acompañar con unas gotas de mayonesa de wasabi y dulce de plátano.

