

El pulpo que quería ser solomillo

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



*Receta: Óscar Dayas. Coordinador científico: José Antonio González.
Realización: Yuri Millares. Fotografía: Tato Gonçalves.*

“Con el pulpo buscamos divertirnos un poco –dice Óscar Dayas, chef invitado en la cocina del IES Faro de Maspalomas (Gran Canaria)–, así que lo tratamos como una carne, por eso llamo así al plato. Al pulpo le damos dos cocciones, primero a baja temperatura y después lo marcamos en parrilla para que tenga ese toque dorado y crujiente. Usamos las guarniciones que solemos poner en carnes y, en este caso, un toque marino con un crujiente de arroz negro con el jugo de cabezas de carabineros”.

■ INGREDIENTES/4 p.

Para el pulpo

- 1 pulpo
- manteca de cerdo ibérica
- 1 papa
- laurel

Para la guarnición

- 1 zanahoria violeta
- 1 zanahoria baby

Para la espuma de papa trufada

- 250 g de papa
- 125 g de nata líquida
- 35 g de aceite de oliva
- 5 g de trufa negra
- sal

Para el crujiente de arroz negro

- 200 g de arroz
- tinta de calamar
- fumet de carabineros

- sal

Para el alioli de membrillo

- 50 g de mayonesa
- 25 g de conserva de membrillo

Para el jugo de carne

- 2 dientes de ajo
- 1 litro de fondo oscuro

■ PREPARACIÓN

Pulpo

–Envasamos el pulpo con la manteca, la papa y el laurel y cocinamos 2 h a 77°C. Escurrimos y sellamos a la brasa.

Guarnición

–Cocinamos las zanahorias enteras a la inglesa, marcamos en manteca de cerdo ibérico y cortamos la zanahoria violeta en rodajas y la baby en cuartos.

–Para la espuma de papa trufada, cocinamos la papa y la trituramos con la trufa y el caldo de la cocción, colamos y rellenamos el sifón, aplicamos dos cargas y mantenemos caliente al baño maría.

Crujiente de arroz negro

–Cocinamos una parte de arroz con tres partes de agua, agregamos la tinta y trituramos. Estiramos en un papel de horno, deshidratamos 4 horas a 70°C y freímos.

Jugo de carne

–Reducimos el fondo oscuro hasta obtener 100 ml.

Alioli de membrillo

–Trituramos todos los ingredientes y colamos.

Montaje del plato

–Servimos el pulpo en dos cocciones, zanahoria violeta a la brasa, zanahoria baby, espuma de papa trufada, alioli de membrillo, crujiente de arroz negro y el jugo de carne.



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



Instituto Universitario de
Investigación Social y Turismo
Universidad de La Laguna