

Pulpo majorero cocido en seco en infusión de remolachas y crema de colinabo

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias



Receta: Pietro Epifani. *Coordinador científico:* José Antonio González.

Realización: Yuri Millares. *Fotografía:* Tato Gonçalves.

“En carta no tenemos muchos pescados, es una carta reducida, pero me gusta variar con platos fuera de carta y voy a buscar al mercado, a la cofradía, al pescador... Trabajamos con varios proveedores y no rechazo el pescado que me traen, al contrario. Si me dicen de la cofradía ‘hoy tengo esto’, pues genial y yo ya invento un plato”, explica Pietro Epifani, jefe de cocina en el Agrohoteles Rugama, en Casillas del Ángel (Fuerteventura) un día que dispone de pulpo y sama roquera y los cocina para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*.

■ INGREDIENTES/4 p.

–2 kg de pulpo
–2 kg de colinabo

–500 ml de agua
–1 kg de remolachas

–aceite de oliva virgen extra

■ PREPARACIÓN

–Limpiamos y lavamos bien el pulpo, que antes hemos tenido unos días congelado para que quede más tierno y blanco tras la cocción. Cortamos la cabeza y abrimos el pulpo como un libro.

–Limpiamos las remolachas y cortamos en cubos.

–En una olla grande colocamos las remolachas y, encima, el pulpo. Encendemos a fuego lento y tapamos la olla, dejando que esté unos 50 minutos cocinándose en su propio jugo y sin añadir nada de agua.

–El colinabo lo cocinamos en agua y luego lo procesamos montando una mayonesa con un poco de aceite de oliva virgen extra.

Acabado y presentación

–Estiramos una línea de crema de colinabo y apoyamos encima el pulpo, que después de 50 minutos de cocción tiene que estar tierno y en su punto perfecto, teniendo cuidado de no romper la piel.



MAC 2014-2020
Cooperación Territorial



UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS
DE GRAN CANARIA



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