

Pulpo con parmentier de parmesano

★ ★ ★ FÁCIL

🕒 20 MIN.

🍴 4 RACIONES



INGREDIENTES

- 4 patas de pulpo cocidas de unos 200 g aproximadamente
- 400 g de patata a trozos
- 50 g de nata líquida
- 100 g de mantequilla
- 50 g de aceite de oliva
- 300 g de parmesano rallado
- Sal y pimienta al gusto

ACCESORIOS

- Bandeja de vapor
- Varillas
- Direct Prep
- Disco de corte 3



PREPARACIÓN

1. Con ayuda del Direct Prep rallar el parmesano, reservar.
2. Hervir las patatas hasta que estén cocidas, escurrir y guardar un poco de agua de la cocción, reservar. [En este paso podemos colocar en la parte superior la bandeja de vapor con el pulpo y aprovechar el vapor de la cocción de las patatas para regenerar el pulpo y calentarlo].
3. Colocar las varillas en el bol e introducir todos los ingredientes excepto el pulpo (aquí añadimos un poco del agua de la cocción anteriormente reservada, es mejor añadirla poco a poco para no pasarse y que nos quede una textura demasiado líquida).
4. Mezclar a velocidad 6-7 hasta obtener una textura homogénea parecida al puré de patatas, reservar.
5. Emplatar el fondo con parmentier y colocar encima el pulpo, salpimentar y decorar con cebollino fresco picado a cuchillo y unas gotas de aceite de oliva y pimentón.



Alcachofas confitadas

★ ★ ★ FÁCIL

🕒 20 MIN.

🍴 2-3 RACIONES



INGREDIENTES

- 500 g de alcachofas limpias y cortadas a juliana
- ½ litro de aceite
- Pimienta en grano
- 4 ajos
- Laurel
- Cayena
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

1. Colocar el tapón de cocción lenta para que la base del bol sea más uniforme.
2. Introducir el aceite y calentar a 70º C, añadir todos los ingredientes menos las alcachofas y dejar durante 30 minutos.
3. Introducir las alcachofas 25 minutos.
4. Escurrir con cuidado las alcachofas y salpimentarlas al gusto.

ACCESORIOS

- Tapón de cocción lenta



OPCIONAL

1. El aceite sobrante de la cocción se puede reutilizar para otras elaboraciones.
2. Estas alcachofas con este punto de cocción tan sedoso y perfecto se pueden marcar en una sartén para dar color y un extra de sabor.

