

Bocados de Pulpo a la Gallega con Patatas Violeta.



Con el solsticio de invierno a la vuelta de la esquina y en plena vorágine de preparativos para disfrutar de la navidad en casa, hace días que comencé a editar unos recopilatorios de recetas que creo podrían seros de utilidad de cara a tanta celebración.

Pero además de rescatar deliciosos platos de mi archivo (que publicaré de manera simultánea al post semanal que corresponda), me siento en la obligación de crear nuevas elaboraciones que nos ayuden a compartir el placer por la buena mesa en un ambiente festivo y divertido que mitigue la melancolía que, conforme cumplimos años y sumamos ausencias, pretende instalarse y hacerse cada vez más presente .

Así, decidida a sorprender e infundir alegría y con el «modo cocina» en ON casi las veinticuatro horas del día, se me ocurren cosas como esta.

Debo decir que la inspiración para hoy me la dio una de las blogueras con más sabor a Málaga que existen, mi amiga [Kesito](#), que tras publicar una particular y

colorida versión del pulpo a la gallega con papas morás, hizo que se encendiera mi peculiar bombilla culinaria y decidiera llenar de color mi mesa con estos pequeños bocados de uno de los platos más típicos de nuestra gastronomía. Entiendo que encontrar en el mercado las patatas violetas puede ser complicado dependiendo del lugar en que vivamos, pero siempre nos queda la compra on line o usar patatas blancas, menos exóticas pero igualmente deliciosas. Anímate a preparar estos aperitivos con los que estoy segura te ganarás el aplauso de tus comensales. Aquí os dejo la receta. Espero que os guste. Besos.



Ingredientes (Para 10 bocados)

Para la Crema de Patatas y Pulpo:

- Dos Patas de Pulpo Cocido Medianas.
- 500 gr. de Patatas Violeta (puedes usar Blancas, aunque perderías la vistosidad del color el sabor es delicioso también).
- 1 Litro de Agua Mineral.

- 1 Guindilla Roja.
- 2 Cucharada de Salsa de Soja.
- 1 Cucharadita de Sal del Himalaya (o sal común también vale).
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.



Material Extra:

- Manga Pastelera y Boquilla Estrellada.



Paso a Paso

Cortamos de la parte más gruesa de cada pata del pulpo cocido, 5 rodajas (10 en Total) de un par de centímetros de grosor y las reservamos en una bandejita tapadas con papel de film. El resto del pulpo lo reservamos también aparte.



Lavamos las patatas, cortamos la guindilla por la mitad y le retiramos casi todas las semillas (yo le dejé solo dos).

Ponemos a cocer a fuego fuerte, en el agua mineral, las patatas con la guindilla, la sal y la salsa de soja.

Con un tenedorcito comprobamos que estén tiernas y entonces sacamos un cazo del agua de cocción y lo reservamos. Escurremos las patatas y las dejamos enfriar antes de pelarlas.



Ponemos el pulpo restante reservado en el vaso de la trituradora, le añadimos la mitad del cazo de caldo reservado y trituramos hasta tener una pasta muy fina (puedes usas la minipimer si no tienes trituradora de vaso).



Las patatas ya habrán templado y podrás pelarlas y ponerlas en el vaso triturador junto a la pasta de pulpo. Añade el aceite y el caldo restante y tritura hasta tener una crema muy fina.



Prepara la manga pastelera colocándole la boquilla y la pones en un vaso para que te resulte más fácil rellenarla con la crema de pulpo y patatas. Una vez rellena reserva hasta emplatar.



Para la emulsión de Pimentón:

- 6 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 1 Cucharadita rasa de Pimentón de la Vera.
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.

Material extra:

- Biberón para salsas.



En un Biberón pones el aceite, la soja, el pimentón y agitas hasta emulsionar la mezcla.

Reserva también. Si no tienes biberón puedes hacer la mezcla en un vaso batiendo enérgicamente con un tenedor hasta emulsionar la mezcla.



Para la base de los bocados:

- 3 Rebanadas de Pan de Molde de Cereales Sin Corteza.

Material Extra:

- Un cortador redondo pequeño (de los de cortar galletas).



Tostamos el pan (yo lo he hecho en el tostador pero también vale el horno, aunque consumirías más energía) y lo cortamos con el cortador hasta tener las 10 bases que necesitamos. Reservamos.



Montaje de los bocados

- 10 Bases de Pan Tostadito.
- 10 Rodajas de Pulpo Cocido.
- Emulsión de Pimentón.
- Una Pizca de Sal del Himalaya (o Normal).
- La crema de Patatas Violetas (o Blancas) y Pulpo en la Manga Pastelera.
- 30 gr. de Jamón Ibérico Picadito.
- Unas hojitas de Perejil Rizado.



Con todos los ingredientes listos pasamos a montar nuestros bocados. Calentamos primero las rodajas de pulpo, reservadas tapadas con el papel de film, durante medio minuto en el microondas a máxima potencia (Si no tienes microondas las calientas un poco en una sartén) las destapas y las riegas con la emulsión de pimentón y esperas un par de minutos para que se impregnen bien. Vamos cogiendo con una cucharilla las rodajas de pulpo y un poco de la emulsión y las vamos colocando sobre las bases de pan tostado. Las salamos ligeramente y las colocamos en la bandeja o plato en las que las vayamos a presentar en la mesa.

Cubrimos cada unidad con la crema de pulpo y patatas como se ve en la foto, las espolvoreamos con el picadito de jamón y las decoramos con una hojita de perejil rizado.



No son ideales??? pues además están deliciosas.





Bocados de Pulpo a La Gallega
CON PATATAS VIOLETA



Ya sé lo que Quiero