



"PULPO A LA BRASA"

A Granxa do Costado

Ingredientes:

200 gr de lomo de pulpo
4 Setas
Crema parmentier
Aceite oliva
Sal
Sal en escamas
Pimienta negra
Crema de vinagre balsámico
Pimentón dulce

Elaboración:

1) Primero se cuecen los lomos de pulpo.
2) Mientras estos se cocinan, preparamos la crema parmentier, en la que trituramos 2 patatas hervidas, una pizca de mantequilla, 2 cucharadas de aceite oliva, una pizca de pimienta negra y sal.
3) Ponemos el pulpo y las setas, previamente laminadas, a la brasa unos 4/5 minutos. En caso de no tener brasa, se puede usar sartén con un chorro de aceite unos 4/5 minutos.
4) Hacemos una cama con las setas, ponemos encima los lomos de pulpo y decoramos con la crema parmentier. A continuación echamos sobre el pulpo sal en escamas y decoramos con aceite rojo (aceite mezclado con una pizca de pimentón dulce) y crema de vinagre balsámico.

