Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Pata de pulpo con parmentier de patata y alioli de pimentón

20min 2 raciones 1198 kcal

Ingredientes

1 pata de pulpo (cocida y envasada al vacío)

PURÉ DE PATATA

3-4 patatas medianas

Sal, pimienta molida y nuez moscada

100 ml de leche

1 cucharada de mantequilla

ALIOLI DE PIMENTÓN

1 cucharadita de pimentón dulce

1 huevo

1 diente de ajo

180 ml de aceite de girasol (o mitad de aceite de girasol y mitad de oliva)

1 poco de limón

Sal al gusto

Elaboración

PURÉ DE PATATA

1. Lavamos y cocemos las patatas con piel, en una olla con abundante agua a fuego alto, tapado durante 20 min.
2. Las enfriamos con agua y pelamos, troceamos y aplastamos con un tenedor (en la misma olla). Añadimos la mantequilla, la leche, sal, pimienta y nuez moscada al gusto y mezclamos incorporando todo bien.

PULPO

3. Salteamos la pata de pulpo en una sartén con aceite por ambos lados, hasta que veamos que se empieza a dorar.

ALIOLI DE PIMENTÓN

4. Hacemos el alioli con todos los ingredientes en una batidora (primero añadimos el huevo y el aceite, y dejamos la batidora en el fondo sin moverla). Añadimos el pimentón dulce y mezclamos.

MONTAJE

5. Colocamos el parmentier de patata en un plato. Ponemos encima el pulpo y decoramos con el alioli de pimentón.

RECOMENDACIONES

Si os gusta más o menos espesa, echad más o menos leche.

POR RACIÓN	34 g Proteínas	94 g Grasas	60 g Hidratos	7,9 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta