

Pulpo a “Las Terceras”



INGREDIENETS (4 people):

- ½ kg. Pulpo
- Queso Manchego Las Terceras
- 2 patatas grandes
- 200 ml. Leche entera
- 150 gr. Mantequilla
- Especies (romero, tomillo...)
- Ajo aceite
- Pimentón
- Aceite de oliva y Sal

Preparación del puré de patata:

Pelamos y cortamos 2 patatas grandes en trozos medianos y ponemos a hervir con un pellizco de sal. Una vez las patatas están hervidas, las escurrimos y dejamos que se sequen.

Calentamos 200 ml. De leche entera con una pizca de romero, laurel, tomillo, y 150 gr. de mantequilla. Mientras trituramos las patatas hervidas y las colocamos en un bol. Vamos añadiendo la leche entera poco a poco al bol a medida que vamos removiendo para que case bien. Cuando tenga el espesor deseado, reservamos.

Preparación del pulpo a Las Terceras:

Sacamos el pulpo un día antes del congelador y lo pasamos al frigorífico para que se descongele. Ponemos una cazuela con agua a hervir, cuando empiece a hervir metemos y sacamos el pulpo de la cazuela 3 veces para que quede tierno al cocerlo. Cocemos el pulpo durante unos 35-40 a fuego medio y cuando está cocinado lo cortamos con unas tijeras de cocina en pequeños trozos.

Servimos sobre un plato de madera en el siguiente orden: colocamos una cucharadita de puré de patata sobre una cuña de Queso Manchego Las Terceras. Añadimos una porción de pulpo y sobre él una cucharadita de ajoaceite al gusto. Añadimos sal gorda y pimentón al gusto y rociamos con aceite de oliva.