

Pulpo con azafrán, risotto negro y dulce encurtido

Este llamativo [risotto de pulpo](#) combina el alga dulce rojo (Palmaria) encurtido, emulsión de azafrán y arroz manchado con tinta de calamar, que contrasta vívidamente con los tentáculos de pulpo asados en sartén y vegetales marinos. [Paul Welburn](#) cocina el pulpo en un baño de agua durante tres horas para evitar que la carne se endurezca y se vuelva gomosa, obteniendo una carne firme y succulenta, repleta de jugos naturales.

Ingredientes para el pulpo con azafrán, risotto negro y dulce encurtido

Dulce rojo encurtido

25 g de dulce rojo
450 ml de agua
90 ml de vinagre de Chardonnay
6 g de sal
6 g de azúcar
45 ml de salsa de soja

Emulsión de azafrán

2 g de azafrán
40 ml de vinagre de Chardonnay
30 g de yema de huevo
4 g de mostaza de Dijon
2 g de sal
300 g de aceite de semilla de uva

Arroz Negro

400 g de arroz Arborio
100 g de mantequilla
1/2 cucharadita de limón encurtido
2 cucharaditas de tinta de calamar
1 cucharada de parmesano

Elaboración de la receta de pulpo con azafrán, risotto negro y dulce encurtido

Para preparar el dulce encurtido, comienza hidratándolo bajo agua corriente durante 15 minutos. Mezcla el agua, el vinagre, la sal, el azúcar y la salsa de soja en una cacerola y calienta hasta que se disuelvan los ingredientes, luego retira del fuego y añade el dulce a la cacerola. Deja encurtir durante 24 horas.

Separa los tentáculos del pulpo y desecha la cabeza. Limpia la membrana exterior de los tentáculos y sállalos en una bolsa de vacío. Cocina a 80°C durante 3 horas y luego enfría en agua con hielo. Una vez frío, saca el pulpo de la bolsa, reserva el líquido de cocción para el arroz negro y aparta hasta que sea necesario.

Mientras tanto, infunde el azafrán en el vinagre durante 1 hora para la emulsión de azafrán. Una vez el vinagre esté infusionado, añade el vinagre y el azafrán a una licuadora junto con la yema de huevo, la mostaza y la sal. Vierte lentamente el aceite hasta que la mezcla se espese y emulsione.

Pon a hervir una cacerola de agua y añade el arroz. Cuando vuelva a hervir, cocina durante 5 minutos, luego escurre y transfiere a una bandeja para enfriar en el refrigerador. Una

vez el arroz se haya enfriado, transfiérela a una cacerola y caliéntalo con un poco del caldo de pulpo reservado, agregando más caldo gradualmente a medida que el arroz lo absorbe hasta que esté completamente cocido. Añade el limón, la tinta de calamar, el parmesano y la mantequilla a la cacerola y revuelve hasta que todo esté completamente incorporado.

Calienta un poco de aceite en una sartén hasta que esté caliente. Corta cada tentáculo de pulpo en 3 partes y ásalos en la sartén hasta que estén dorados.

Emplatado

Para servir, coloca el arroz negro en el plato y encima los trozos de pulpo. Pon puntos de la emulsión de azafrán alrededor del plato y coloca el dulce encurtido encima. Para adornar, escalfa las verduras marinas en agua hirviendo durante 30 segundos y esparce por encima.