

Pulpo Guisado y prensado con aliño de pimientas

By Chef Rogelio Quintero Montesdeoca Foto: Roger Méndez

Ingredientes

Para 1 terrina

Pulpo guisado:

2 kg de pulpo mediano

1 cebolla pequeña

1 tomate salsa

2 dientes de ajo

Medio pimiento rojo

1 diente de ajo

1 hoja de laurel

Sal

Pimienta negra

Aceite de pimientas:

300 ml de aceite de oliva virgen extra

4 pimientas frescas rojas y verdes

El aliño:

Aceite de pimientas

Vinagre de vino

$\frac{1}{2}$ pimienta roja y verde

Sal

Además:

4 ramas de perejil

Elaboración

Guiso de pulpo

Guisamos el pulpo con el resto de los ingredientes cortados en pequeños dados hasta estar tiernos pero firme. Una vez tierno sacamos el pulpo del caldo de cocción y lo dejamos enfriar ligeramente, separamos los tentáculos de la cabeza. Colocamos el pulpo en un molde rectangular (tipo plum cake) previamente forrado con film, alternando las partes más finas de los tentáculos para que resulte parejo. Una vez lleno el molde le ponemos una tapa a medida del molde y le ponemos peso para compactar. Cuando esté frío y compacto ponemos en el congelador con el peso, retirando este una vez congelado el pulpo.

Aceite de pimientos:

Quitar las semillas y las venas blancas a las pimientos. Dejar las pimientos cortadas en cuartos en inmersión con el aceite durante 2 semanas. Colar.

El aliño:

Cortar las pimientos rojas y verdes en pequeños dados y mezclar con el resto de los ingredientes.

Terminación y preparación:

Desmoldar el prensado de pulpo y cortar $\frac{1}{2}$ cm de grueso con la máquina de cortar fiambres. Disponer en el centro del plato y aderezar con el aliño de pimientos. Esparcir el perejil finamente picado.