Receta de ‘Folpetti alla Veneziana’

Hoy te traemos una **receta** al **mejor estilo veneciano** que no puedes dejar de probar: los **folpetti**, también conocidos como **pulpo almizclado**. Este exquisito plato de marisco es una verdadera joya culinaria en la tradición veneciana. Si alguna vez has visitado una **taverna veneciana**, seguramente los habrás visto en el mostrador junto a otras delicias tentadoras del tamaño de un bocado.

Los **folpetti** se preparan de múltiples formas en **Venecia**: hervidos, rebozados y fritos, a la parrilla o en sartén. Son el acompañamiento perfecto para disfrutar con una copa de vino, conocida como sombra, como aperitivo entre comidas. A pesar de ser considerados un tesoro modesto, el **pulpo almizclado** es abundante en el **Adriático** y se puede encontrar a precios asequibles en los mercados de pescado venecianos.

Aunque la preparación y cocción del pulpo pueda parecer un

proceso laborioso, una vez que lo domines, se volverá muy sencillo. Sin embargo, si prefieres ahorrarte el trabajo de limpiarlo, siempre puedes solicitar ayuda a tu pescadería de confianza.

En esta **receta**, te mostraremos cómo preparar los **folpetti** de la manera más clásica: hervidos. Pero le daremos un toque especial al pasarlos por una sartén caliente, logrando así una textura crujiente en los bordes. De esta forma, obtendrás un aperitivo sin complicaciones y lleno de sabor. Si lo deseas, también puedes transformarlo en un plato principal añadiendo unas papas hervidas y una generosa cantidad de salsa verde.

Para los ‘Folpetti alla Veneziana’, necesitas:

- 750 g de pulpo baby (Octopus aegina)
- 1 cucharadita de granos de pimienta negra
- 2 hojas de laurel

- 1 diente de ajo, picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Jugo de 1 limón
- 2 cucharadas de perejil de hoja plana, finamente picado
- Sal marina fina
- Pimienta negra recién molida

¡Ahora que tienes todos los ingredientes, estás listo para comenzar a cocinar los folpetti venecianos!

1. Para limpiar el pulpo, comienza retirando los ojos y los picos. Luego, lávalos minuciosamente con agua corriente fría y sécalos suavemente con palmaditas antes de utilizarlos. Puedes adquirir pulpo previamente ablandado, o también congelarlos y luego descongelarlos

(verifica que no hayan sido previamente congelados) para lograr una textura más tierna.

2. A continuación, pon agua a hervir en una olla con los granos de pimienta, las hojas de laurel y el ajo. Añade el pulpo sumergiendo cada uno por el saco durante un segundo y dejando que los tentáculos se enrosquen antes de sumergirlo por completo en el agua (lo que se llama tradicionalmente ‘asustar al pulpo’). Cubre y cocina durante 10-12 minutos, o hasta que el pulpo esté tierno (el tiempo de cocción exacto dependerá del tamaño de los pulpos). Luego, escúrrelos, desecha los aromáticos y resérvalos.
3. En una sartén grande, calienta una cucharada de aceite de oliva. Cuando esté caliente, agrega el pulpo y saltéalo durante 2-3 minutos, lo suficiente como para que su piel se dore ligeramente y los extremos se enrosquen y se vuelvan crujientes. Condimenta con sal, pimienta y jugo de limón, y espolvorea con perejil antes de servir.

Siguiendo estos pasos, podrás cocinar el pulpo en casa como un ‘auténtico experto pulpeiro’

1. El origen del pulpo que consumes es importante. En general, el 85% del pulpo que se consume en nuestro país proviene de **Marruecos** y **Mauritania**, mientras que el 15% restante es de origen gallego. Aunque se suele pensar que el pulpo gallego es superior debido a las condiciones de lucha contra las corrientes marinas y su alimentación, la realidad es que el pulpo del **norte de África** también es excelente, con una carne firme y llena de sabor.
2. La tradición de golpear el pulpo contra las piedras para ablandarlo ha evolucionado. En la actualidad, se utiliza el proceso de congelación para obtener la textura deseada. Al congelar y descongelar lentamente el pulpo en el refrigerador, conseguimos que quede en su punto perfecto para la siguiente etapa, la cocción.
3. La olla para cocer el pulpo es importante. Aunque en el pasado se utilizaban ollas de cobre, hoy en día se prefieren las grandes marmitas de acero inoxidable. Es crucial introducir el pulpo en la olla cuando el agua esté hirviendo. La cantidad de agua no debe ser

excesiva, solo lo suficiente para cubrir el pulpo. En cuanto a los tiempos de cocción, a medida que se cocina más cantidad de pulpo, se necesita menos tiempo para obtener una textura perfecta, sumando el tiempo de cocción y el tiempo de reposo en el agua.

4. Para cocer grandes cantidades de pulpo, como 18 a 20 kg, se recomienda hervirlo durante 10 minutos y luego dejarlo reposar en el agua durante 30 minutos.
5. Para una cantidad de 3 kg, se sugiere cocerlo durante 15 minutos a fuego alto y luego reducir el fuego al mínimo, dejándolo reposar durante otros 20 minutos sin llegar a hervir.