

Tiradito de pulpo

Este [plato](#) combina los sabores cítricos y picantes del [tiradito de pulpo](#) peruano con la textura tierna y el dulzor del *sunomono* japonés. La rúcula aporta un amargor equilibrado por la riqueza del aceite de aguacate, mientras que la presentación delicada realza su sofisticación.

Rendimiento: 8 porciones pequeñas

Ingredientes para el tiradito de pulpo

Salsa

1 cucharadita de semillas de cilantro enteras
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de hojuelas de chile rojo triturado
3 tazas de rúcula, ligeramente compactadas
Jugo de 2 limas (aproximadamente $\frac{1}{4}$ de taza)
 $\frac{1}{2}$ taza de aceite de aguacate
1 cucharadita de sal kosher

Pulpo

1 pulpo de 1,5 k, limpio (pide a tu pescadero que lo prepare)
2 a 3 tazas de sal kosher
2 dientes de ajo, aplastados

Además

Flor de sal
Aceite de oliva extra virgen



Haz la salsa

En una sartén pequeña a fuego bajo, tuesta las semillas de cilantro y las hojuelas de chile hasta que estén fragantes (aproximadamente 3 minutos). Transfiere a una licuadora.

Pica groseramente la rúcula y agrégala a la licuadora junto con el jugo de lima. Pulsa para combinar.

Con la licuadora en velocidad baja, agrega lentamente el aceite de aguacate en un hilo fino. Añade la sal y mezcla hasta obtener una textura suave. Reserva.

Prepara el pulpo

En un rincón de un fregadero limpio o en un colador muy grande, cubre generosamente el pulpo con sal kosher (alrededor de 2 tazas). Frótalo con sal durante 10 minutos, añadiendo más sal según sea necesario. Esto lo ablandará, eliminará humedad excesiva y cualquier viscosidad. Enjuaga con agua fría.

Coloca el pulpo en la olla a presión. Cubre con agua, agrega el ajo y 1 cucharada adicional de sal.

Lleva la olla destapada a ebullición a fuego alto durante 10 minutos. Luego, coloca la tapa, ajusta a alta presión y cocina por 20 minutos. Cuando comience a salir vapor, reduce el fuego a medio.

Después de los 20 minutos, libera la presión y deja enfriar el pulpo en el líquido de cocción hasta que la tapa se pueda retirar. Luego, deja enfriar completamente.

Corta y enfría

Retira el pulpo de la olla y separa los tentáculos lo más cerca posible de la cabeza. Reserva la cabeza para otra receta.

Retira cuidadosamente cualquier membrana fibrosa de los tentáculos, incluyendo la parte superior (opuesta a las ventosas). Refrigera los tentáculos hasta que estén fríos, aproximadamente 2 horas.

¿Se puede guardar? Tanto la salsa como el pulpo se pueden conservar en el refrigerador, cubiertos, hasta por 24 horas.

Emplatado

Corta los tentáculos en rodajas finas, en diagonal.

Mezcla el pulpo con la salsa en un bol, añade un chorrito de aceite de oliva y unas pizcas de flor de sal.

Alternativamente, organiza las rodajas en espiral en el plato, comenzando desde el centro con las piezas más pequeñas y terminando en los bordes con las más grandes. Sirve la salsa en el interior de la espiral, imitando el patrón. Termina con un chorrito de aceite de oliva y unas pizcas de flor de sal.

Consejo Adicional: Cocina el pulpo en té Earl Grey (té negro con bergamota, aromatizado) para potenciar las notas amargas y añadir un toque cítrico.