



Así se cocina la receta de pulpo frito con crema de batata de Gáldar y mojo thai

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN

Ingredientes para 2 personas

Pulpo frito

1 rejo de pulpo de 200 gr. aprox.

20 gr de harina de trigo

Limpiar con un palillo el rejo de pulpo, ventosa por ventosa. Envasar en una bolsa de vacío y cocinar en horno vapor a 95 grados, durante 1 hora y veinte minutos. Dejar enfriar. Enharinar ligeramente y freír.

Crema de batata

50 gr de batata amarilla de Gáldar

2gr de mantequilla

8 gr de nata

Sal

Agua de cocción.

Hervir la batata en agua y sal. Una vez cocinada escurrir y preservar el agua de la cocción.

Ponemos la batata en la termomix junto con la mantequilla, la nata, y 40 gramos de agua de cocción. Batir todo hasta conseguir la textura de crema. Rectificar de sal si fuera necesario.

Mojo Thai

1 manojo de cilantro

10 gr de anacardo

1 cuchara de café de mostaza de Dijon

1 diente de ajo

10 gr de AOVE – Aceite de oliva virgen extra

100 ml de leche de coco

3 gr. De pasta de curry verde

Sal

Deshojar el cilantro y ponerlo en la termomix junto con la mostaza, el diente de ajo (sin el germen), los anacardos, el aceite y la sal. Triturar todo hasta conseguir una pasta fina.

En un cazo, calentar la leche de coco y añadir la pasta de curry verde. Una vez lo tengamos diluido, añadimos el mojo y unimos sin llegar a hervir.