Ensaladilla de pulpo con mayonesa al pimentón de la Vera.



Ensaladilla de pulpo

Hoy os voy a explicar cómo preparar una estupenda ensaladilla de pulpo. Es perfecta para entrante individual o compartido. Y os quedará muy bien si teneis alguna celebración especial, donde queráis sorprender a vuestros invitados.

Receta fácil y sencilla donde las haya , y muy rica.

Vamos a utilizar pulpo cocido y lo meteremos un ratito antes en el congelador para poder manipularlo mejor.

Lo voy a aderezar con una mayonesa al pimentón de la Vera y además con un aceite que he comprado en mi último viaje a Jaén, de la variedad Royal. Es un tipo de aceituna autóctona de la Sierra de Cazorla y le va a dar un toque muy especial . Es un aceite gourmet, pero en caso de no tener, podéis utilizar cualquier aceite de oliva virgen extra.

INGREDIENTES :

-1 kg de patatas.

-300 gr de pulpo cocido

– 100 gr de ventresca de atún

– 2 huevos cocidos

– unas ramitas de cebollino

– aceite de oliva virgen extra, yo he utilizado la variedad Royal

– sal

– pimentón de la Vera para espolvorear , yo he utilizado picante. Si no os gusta utilizar el dulce.

Mayonesa de Pimentón :

– 250 ml de aceite de oliva.

– 1 huevo

– 1 cucharada de Pimentón picante

– sal

– limón al gusto.

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Lavar las patatas y poner a cocer con piel durante aproximadamente 20 minutos . Pinchar con un palillo que llegue al centro para asegurarse de que están ya listas. Retirar del agua de cocción y dejar enfriar.

Poner a cocer los huevos durante 10 minutos y después pasar por agua fria. Reservar.

Paso 2:

Vamos a cortar las patitas del pulpo cocido y previamente congelado unos 30 minutos, en trocitos pequeños.



Pulpo

Reservaremos un poco de pulpo a rodajas para decorar.

Paso 3:

Cortamos el huevo cocido a trocitos, reservando las yemas para espolvorear.

Picamos el cebollino muy finito.

Paso 4:

Con las patatas, les quitamos la piel y en una fuente honda las vamos a machacar con un tenedor. Si se os apelmazan, añadir un poco de aceite. Añadimos sal.



Ensaladilla de pulpo

Paso 5:

Incorporamos el huevo, el cebollino, el pulpo y la ventresca desmenuzada. Remover bien para que la mezcla sea uniforme.

Paso 6:

Preparamos la mayonesa de Pimentón picante. En un vaso de batidora, ponemos el huevo (solo la yema) la sal , un poco de

limón y una cucharada de Pimentón picante.

Ponemos el aceite de oliva poco a poco y empezamos a batir hasta que veamos que adquiere una consistencia deseada. Es importante poner el aceite poco a povo y no mover el brazo de la batifora los primeros segundos hasta wue se vaya ligando.



Paso 7:

Ponemos la mayonesa con la ensaladilla y mezclamos bien.

Paso 8:

Vamos a emplatar con ayuda de un molde.





Paso 9:

Despues decoraremos con el pulpo cocido , yemas de huevo espolvoreadas, un buen chorro de aceite y pimentón.

Servimos frio.

