

**AEG**

# Pulpo a la llama y tomatillo

## Ingredientes

### Para el pulpo

- . 1 pulpo fresco de 1,5 kg a 2 kg.

### Para la salsa de kimchi

- . 250 ml de kimchi (base)
- . 500 ml de agua
- . 250 ml de aceite de girasol
- . 2 limas exprimidas

### Para la leche de tigre

- . Un litro de caldo de pescado
- . ½ cebolla roja
- . ½ manojo de cilantro fresco
- . 4 limas

### Para el tomatillo

- . Tomatillo verde

### Para el aire de proteína de pulpo

- . Gelatina de la cocción del pulpo
- . Agua
- . Lecitina de soja



## **Elaboración**

### Para el pulpo

. Cortar las ocho patas del pulpo y limpiar bien una a una cada ventosa con la ayuda de un palillo. Meter las patas limpias en bolsas de cocción y envasar al vacío. Cocer en el horno de vapor a 95° C durante 1 hora y 20 minutos. Una vez cocido, bajar la temperatura rápidamente en abatidor o agua con hielo. Cortar el pulpo en discos de unos 3 mm de espesor y el tomatillo verde en cuartos (tamaño proporcional, dependiendo de cada tomatillo). Saltearlos en una sartén bien caliente con aceite de humo para que salga la llama. Añadir el kimchi y seguir salteando hasta ver tonos quemados en los discos del pulpo.

### Para la salsa de kimchi

. Meter todos los ingredientes en el robot de cocina y turbinar. Colar y reservar.

### Para la leche de tigre

. Juntar los ingredientes en el robot de cocina, triturar, sazonar y colar.

### Para el tomatillo

. Cortar en cuartos y reservar.

### Para el aire de proteína de pulpo

. Templar ligeramente la proteína de pulpo y añadir la lecitina de soja. Mezclar con la ayuda de una batidora de brazo, sacar el aire y dejar reposar 2 minutos antes de usar.

## Acabado y Presentación

Con el wok muy caliente, agregar los trozos de pulpo y de tomatillo, junto con un poco de aceite de girasol. Dejar que la llama del fogón entre dentro del wok para que coja todo el sabor hasta que se apague y aparezcan en el pulpo los tonos dorados. Glasear con la salsa de kimchi y reducir hasta que espese un poco. Servir aliñado con un poco de leche de tigre y decorar con el aire de proteína de pulpo.

