

Bocadillo de papada, pulpo cocido y chips de patata morada

Preparación

Para la papada: Poner todos los ingredientes en la olla a presión y cocer durante 30 minutos. Abrir y reposar nuestra pieza de papada en nevera. Una vez reposada filetear y aliñar con pimentón dulce. Reservar. Para los chips de patata morada: Pelar las patatas y laminar finamente con ayuda de una mandolina. En un cazo poner a calentar aceite de girasol y freír nuestras patatas hasta que queden crujientes. Escurrir en papel absorbente, poner a punto de sal y reservar. Para la mahonesa de pimentón: En un vaso triturador ponemos el huevo, el aceite, unas gotas de limón y una pizca de sal. Montar con ayuda de una batidora. Una vez montada nuestra mahonesa añadir el pimentón dulce al gusto y reservar

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para la papada:

300 gr de papada de cerdo ibérico

1 puerro

1 rama de apio verde

100ml de vino blanco

c/s de bolas de pimienta negra en grano

1 hoja de laurel

500 ml de agua

C/s de pimentón dulce(para aliñar). Para los chips de patata morada:

300 gr de patata morada

500 ml de aceite suave

C/s de sal.

Para la mahonesa de pimentón:

1 huevo

350 ml de aceite de girasol

1 limón

c/s de pimentón dulce.

Para terminar:

4 unidades de pan de cristal

1 pata de pulpo cocida laminada

100 ml de yema pasteurizada.

Utensilios

1 sartén mediana

1 cazo

1 cuchillo Cebollero

Boles

Olla a presión

Espumadera

Batidora de mano

Mandolina

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Carlos Maldonado

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD