

RecetaKA

PARMENTIER CREMOSO DE PATATA CON PULPO

Ingredientes para 4 personas: 400 g de patatas harinosas (4 patatas pequeñas aproximadamente) / 40 g de mantequilla / 120 ml de leche entera / 2 patas de pulpo ya hervidas / Aceite de oliva virgen extra / Sal / Sal en escamas / Pimentón dulce y picante



Elaboración

1. Limpiar bien las patatas bajo el grifo. Cubrir en agua fría con sal las patatas con piel. Hervir unos 20 min hasta que estén blandas. Importante cocerlas con piel para que absorban la menos cantidad de agua y conserven más almidón en su interior.
2. Poner a calentar la leche a fuego muy bajo.
3. Cuando las patatas estén cocidas, escurrirlas, pelarlas aún calientes y pasarlas por el pasapurés.
4. Incorporar la mantequilla cortada en trocitos y salar ligeramente. Remover para que se vaya deshaciendo la mantequilla
5. Añadir la leche caliente y remover para que el almidón de la patata vaya absorbiendo la leche poco a poco.
6. Cocer 2-3 minutos más a fuego lento hasta que se deshaga del todo la mantequilla y el almidón de la patata haya absorbido completamente la leche. Remover constantemente.
7. Triturar con la batidora eléctrica.
8. Cortar el pulpo en rodajas no muy gruesas y calentar en una sartén o parrilla con muy poco aceite. Disponer el parmentier de patata cremoso en el fondo del plato, añadir encima los trozos de pulpo calientes, un buen chorro de aceite de oliva virgen extra y condimentar con sal en escamas y pimentón dulce y picante.

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños