



DELICOOKS

Risotto negro de quinoa con pulpo a la brasa

Deliciosamente combinado con un alioli picante de aceite de oliva Cornicabra D.O. Montes de Toledo



Características del plato

Personas: 4

Dificultad: Media

Preparación: 1h min.

Ingredientes

- 4 patas pequeñas de pulpo cocidas al vacío
- 100 gr. de [Guisantes](#) naturales pelados y hervidos
- Gérmenes de [Guisantes](#) (opcional)
- 2 c/soperas de aceite de oliva Cornicabra DO Montes de Toledo
- Sal en escamas

Para el risotto negro:

- 1 l de agua
- 100 gr. de Quínoa
- 1 Cebolla dulce (bien picada)
- 10 gr. de queso parmesano rallado
- 25 ml de aceite de oliva Cornicabra DO Montes de Toledo
- Fumet de pescado
- 2 bolsitas de tinta de calamar

Para el alioli de Harissa:



DELICOOKS

- 1 Diente de ajo pelado
- 1 huevo
- 1/2 c de café de harissa seca de sabor ahumada en polvo
- 200 ml de aceite de oliva Cornicabra DO Montes de Toledo
- Sal

Preparación

Para el risotto negro:

1. Lavar la Quínoa en agua fría, escurrir.
2. Cocer la quínoa durante 12 minutos en agua hirviendo. Colar y escurrir.
3. En una sartén, rehogar la cebolla dulce con el aceite de oliva Cornicabra DO Montes de Toledo.
4. Añadir la quínoa y mojar con un poco de fumet de pescado.
5. Incorporar la tinta de calamar y dejar reducir.
6. Añadir los [Guisantes](#) y ligar con el queso parmesano.
7. Rectificar de sal.

Para el alioli:

1. Mezclar en un bol el ajo, la yema de huevo, la sal y la harissa en polvo mezclada con una cuchara de agua.
2. Con la ayuda de una batidora, incorporar poco a poco el aceite de oliva Cornicabra DO Montes de Toledo hasta obtener el alioli.
3. Rectificar de sal y de sabor picante.

Montaje del plato:

1. Hacer unos cortes transversales a lo largo de las patas del pulpo, pintar con un poco de aceite de oliva Cornicabra DO Montes de Toledo y calentar a la brasa unos 3 minutos.
2. Servir el risotto negro caliente con una patita de pulpo, unos cuantos [Guisantes](#) esparcidos en el plato y un cordón de alioli de aceite de oliva cornicabra do montes de toledo con harissa.
3. Acabar con unas escamas de sal en escamas sobre las patitas de pulpo.

Truco

Se puede adornar el plato con unos gérmenes de guisantes y ahumar con una pipa de humo utilizando una campana de cristal en el momento de servir.

El aceite de la variedad Cornicabra es inconfundible por sus cualidades organolépticas y saludables pero, sobre todo, por su inigualable sabor. Su versatilidad le convierte en el mejor aliado en toda clase de platos: pescados blancos al vapor; ensaladas;