

PAPADA DE CERDO CON PULPO

Ingredientes:(8 pax)

Papada de cerdo:

- 1 Unid. Papada de cerdo
- C/S. Sal y pimienta
- C/S. Pimentón dulce

Pulpo:

- 1 Unid. Pulpo (4-5 kg.)
- 1 Kg. Sal gruesa
- ½ Kg. Azúcar
- ¼ Kg. Pimentón
- C/S. Aceite

Parámetros de cocción:

Papada de cerdo

- Temperatura: 75.0
- Humedad: 100
- Tiempo: 10 horas

Pulpo

- Temperatura: 85,0
- Humedad: 100
- Tiempo: 5 horas

Elaboración:

Papada de cerdo:

- Salpimentar la papada y envasarla al vacío.
- Cocerla a 75º C durante 10 horas.
- Transcurrido este tiempo, enfriar rápidamente.
- Cortar la papada y dorar en plancha para que quede crujiente.



Pulpo:

- Limpiar el pulpo, introducir durante 20 minutos en la mezcla de azúcar, sal y pimentón, lavamos y escaldamos en agua hirviendo, enfriamos en agua con hielo.
- Introducir en una bolsa de vacío con un poco de aceite.
- Cocer a 85º C durante 5 horas.
- Transcurrido este tiempo, enfriar rápidamente.
- Cortar el pulpo en raciones y envasar para su posterior regeneración.

Terminación:

- Regenerar el pulpo 80º C durante 10 minutos.
- Poner la papada bien crujiente, encima el pulpo y terminar con un poco de aceite de oliva y pimentón.

