

IES JORGE SANTAYANA.

FICHA DE RECETA:

tomate picante

Tapa de pulpo cocido con aire de

NºPAX: 3

CURSO: 2º DE COCINA Y GASTRONOMÍA/ Modulo de cocina en miniatura

NOMBRE DEL ALUMNO/A: Aylin Valentinova Asenova

GÉNEROS	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
Pulpo	0'050	Kg	64'75€/Kg	3'2375€
Patata	0'050	Kg	1'20€/kg	0'06€
Tomate	0,100	Kg	2'33€/kg	0'233€
Cebolla	0,030	Kg	1'45€/Kg	0'0435€
Ajo	0,002	Kg	9'20€/Kg	0,0184€
Cayena	0,001	Kg	95€/kg	0'095€
Fondo o agua	0'075	L	2'99€/L	0,22425€
AOVE	0'030	Kg	5'85€/L	0,1755€
Sal	0'006	Kg	0'78€/Kg	0,00468€
Pimentón dulce	0'002	Kg	16'09€/Kg	0,03218€

FOTO RECETA



PRECIO POR PERSONA: 1'40€

ELABORACIÓN:

Podéis comprar el pulpo cocido. Si no, hay que cocerlo, tener en cuenta que es 20 minutos por kg de pulpo 🐙, reservar. Pelar las patatas y antes de cocerlas, con un sacabocados hacer bolas en las patatas, cocer en abundante agua 🌊 con sal, hasta que estén blandas unos 15 minutos aproximado, reservar.

Preparación de la salsa de tomate picante :

En primer lugar debes lavar los tomates bajo el agua del grifo, escurrirlos bien y quitarles la piel. Una vez los tengas pelados, procura cortarlos en trozos lo más pequeños posibles. Luego pela y corta la cebolla en brunoise. Pon un fondo de aceite de oliva en una sartén, a ser posible virgen extra, ya que le dará un sabor más intenso a tu salsa. Caliéntalo a fuego medio, y mientras pela y corta en láminas el diente de ajo. Cuando esté caliente el aceite, echa el ajo a la sartén.

Una vez se empieza a tostar el ajo (no pongas el fuego muy alto), echa con cuidado la cebolla y la cayena. Echamos un poco de sal para que sude el sofrito, pochamos y echamos el tomate triturado, lo dejamos cocer un buen rato hasta que hierba, y para contrarrestar la acidez del tomate le echamos una pizca de azúcar. Pasamos la salsa por un chino y hacemos el aire de tomate picante con la lecitina.

APLICACIONES:

Tapa

UTENSILIOS:

Cuchillo, espumadera, chino, termomix, batidora..

MONTAJE DEL PLATO:

Pulpo cocido, encima la patata en forma de bolita, encima de la patata esparcimos el aire de tomate picante, y para decorar una pizca de pimentón dulce por encima.