



BOMBAS DE PATATA Y PULPO CON ALIOLI DE AJO NEGRO

Ingredientes (para 11 unidades):

- ☐ 1 pata de pulpo cocido
- ☐ 4 patatas pequeñas
- ☐ c.s. mantequilla (c.s.=cantidad suficiente)
- ☐ pimienta negra recién molida
- ☐ sal
- ☐ nuez moscada
- ☐ aceite de oliva
- ☐ pimentón dulce y picante

Para el alioli de ajo negro:

- ☐ 1-2 dientes de ajo negro
- ☐ aceite de oliva , sal
- ☐ 1 huevo
- ☐ 1 bolsa de tinta de calamar

Elaboración:

1. Cocer las patatas enteras con piel en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas pero firmes.
2. Escurrir, pelar y pasar por el pasapurés aún calientes.
3. Añadir dos nueces de mantequilla (se puede sustituir por aceite de oliva) y mezclar para que se funda rápidamente.
4. Sazonar el puré con sal, pimienta negra recién molida y nuez moscada. Dejar templar.



5. Cortar la pata de pulpo cocido en dados pequeños y aliñar con sal, aceite de oliva, y pimentón dulce y/o picante. Mezclar bien.
6. Colocar una cucharada sopera de puré sobre un cuadrado de papel film y aplastarlo con la mano dándole forma de tortita redonda.
7. Poner una cucharadita de pulpo aliñado en el centro y cerrar con ayuda del film.
8. Sacar todo el aire y reservar en la nevera mínimo dos horas.
9. Para el alioli de ajo negro, colocar en el vaso del túrmix el huevo entero, el ajo negro, la sal, la tinta de calamar y el aceite de oliva.
10. Triturar sin levantar el túrmix hasta obtener la densidad adecuada y a continuación realizar movimientos ascendentes y descendentes para emulsionar el alioli. Reservar en la nevera hasta el momento de utilizar.
11. Servir las bombas calientes (pasar por el microondas a potencia media) espolvoreadas de pimentón y coronadas con el alioli negro. ¡Una locura!