BUÑUELOS DE PULPO A LA GALLEGA



INGREDIENTES:

1 sobre de PATAS SELECTAS DE PULPO COCIDO EN SU JUGO EMBUMAR
4 patatas medianas
4 cucharadas colmadas de harina para rebozar sin huevo (Yolanda)
½ botellín de cerveza
2 cucharaditas de pimentón
Aceite de oliva virgen extra
Sal

ELABORACIÓN:

En primer lugar, cocemos las patatas con su piel en agua con un buen puñado de sal.

Mientras, sacamos el jugo que contiene el sobre de PATAS SELECTAS DE PULPO COCIDO EN SU JUGO EMBUMAR y lo reservamos en un bol grande. Vamos cortando el pulpo con un cuchillo en trozos pequeños y lo añadimos al bol.

Ahora preparamos la tempura con las 4 cucharadas de harina Yolanda, el medio botellín de cerveza y un poco de sal. Dejamos en reposo para que baje un poco la fuerza de la cerveza . Pasados unos minutos comprobamos que la textura queda envolvente. Si no es así, añadimos un poco más de harina o de cerveza, según se requiera.

Troceamos las patatas con las manos (tienen que estar muy blandas) y las vamos echando al bol con el jugo y las patas de pulpo. Añadimos un poco de sal y trabajamos esta mezcla hasta obtener una masa homogénea, pero que podamos encontrarnos algunos trozos de patata. La intención no es obtener un puré.

Ahora formamos unas bolas con esta mezcla y las rebozamos en la tempura preparada.

A continuación freímos estos buñuelos en aceite de oliva abundante y los retiramos sobre papel absorbente.

Ahora preparamos una emulsión con 4 cucharadas soperas de aceite y dos cucharaditas de pimentón (dulce o picante, al gusto).

Presentamos los buñuelos sobre un plato o bandeja y los regamos con un poco de la emulsión.

Ya tenemos nuestros buñuelos de pulpo a la gallega.

