

# Yo aprendí, yo enseño



**Pulpo a la mallorquina**  
**por Helena Hurtado**



25 enero



13:00 h



tv.masterd.es

**MD**

ESCUELA DE  
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d<sup>TV</sup>

**MD**

ESCUELA DE  
**HOSTELERÍA  
Y TURISMO**

## **Pulpo a la Mallorquina**

**Autora: Elena Hurtado, Alumna del Curso Superior de Cocina y Pastelería**

### **INGREDIENTES**

- 600 gr. De pulpo cocido.
- 300 gr. De sobrasada aprox.
- 1 docena de huevos de codorniz aprox.
- Aceite de oliva Virgen Extra.
- Sal y pimienta.
- Agua.
- Un chorrito de vinagre.

### **ELABORACIÓN:**

En primer lugar, vamos cortando el pulpo en tiras aproximadamente de 1,5 cm y lo vamos colocando bonito donde lo vayamos a emplatar. Podemos usar una tablita de madera con forma redondeada, a modo de timbal, o en un plato a tu gusto... Esta receta te permite jugar con varios tipos el emplatado.

Nosotros haremos nuestra receta en una tabla de madera redondeada.

Vamos poniendo a hervir en un cazo o cazuela agua con un toque de vinagre y una pizca de sal, "la sal es opcional". Cuando veamos que el agua esté a punto de ebullición, bajamos el fuego y lo ponemos a nivel 4 o 5. (El agua no tiene que estar hirviendo).

Mientras se prepara el agua, en un cacito, vamos poniendo la sobrasada y, acto seguido, un buen chorrito de aceite de oliva Virgen Extra, la incorporamos poniendo poco a poco al gusto, poquito aceite si quieres que quede más espesa o un poquito más si quieres que quede más líquida. Removemos con alegría y con movimientos un poco rápidos, cuando todo este mezcladito y emulsionado, reservamos.

Removemos con una cuchara de madera el agua haciendo círculos hacia una misma dirección, y ponemos los huevos al agua. Lo puedes hacer de uno en uno, ya que el huevo de codorniz por su tamaño suele hacerse más rápido que un huevo normal y nos aseguramos que queden perfectos.

Al lado, colocaremos un bowl con agua tibia y vamos colocando nuestros huevos poché.



Una vez estén todos los huevos hechos, removemos nuestro aceite de sobrasada y la vertemos con una cuchara por encima de nuestro pulpo.

A continuación, escurrimos con un papel uno por uno los huevos y lo vamos colocando encima del pulpo. Podemos colocar entre los huevos unos trocitos de sobrasada. Y ya tenemos nuestro Pulpo a la Mallorquina listo para degustar.