



Chilorio de pulpo

Ingredientes

- 1 pieza de pulpo mediano 2 - 4 cocido y

PARA LA COCCIÓN DEL PULPO:

- 2 lts. de agua
- ½ Zanahoria
- 1 mitad de vara de apio
- ¼ de cebolla blanca
- 1 diente de ajo

PARA EL CHILORIO:

- ½ taza de jugo de naranja
- 2 chiles anchos sin semillas y en trozos
- ¼ de cebolla
- 3 ajos
- 1 pizca de orégano y comino
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 1/8 de taza de vinagre
- 1/8 de taza de agua
- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- 1 pizca de sal de grano.

Preparación

Comenzar cocinando el pulpo; primero en una olla caliente el agua y espera a que hierva.

A picar las verduras comenzando por el apio, luego la zanahoria, enseguida la cebolla y al último el ajo.

Dispón las verduras en la olla con el agua que dejamos calentando. Y ya tomado en cuenta este tip, sigamos con la cocción del pulpo.

Una vez que está hirviendo el agua tómalolo de la cabeza y de forma pausada sumerge y extrae unas 4 veces o hasta que se enrollen los tentáculos, y después disponlo en una olla para que se coccione por unos 25 o 30 minutos.

Chilorio: en una cazuela, agrega la manteca, ya que este redetido pon en este orden los secos: los chiles anchos, el comino, el orégano, el ajo, la cebolla, la pimienta y al ultimo la sal. Revuelve a que todo se fría poquito.

Después añade los líquidos; el jugo de naranja el vinagre y el agua, sin dejar de mover, cocina por 4 minutos a fuego medio. Después de ese tiempo, vacía poco a poco el contenido a la licuadora. Licua muy bien y reserva. Retira de la cocción el pulpo y sumérgelo en agua con hielo, para evitar que se siga cocinando. Ya una vez frío, córtalo en trozos segados y gruesos.

En otro sartén, añade el pulpo y un poco de Chilorio y remueve por unos 2 minutos. Para hacerle honor a nuestro platillo, en cada plato pon la porción individual de pulpo formando una pequeña montaña con hojas de cilantro y unas pequeñas rebanadas de limón con sal.