

Pulpo cocido a baja temperatura

Tiempo total de preparación: 130 minutos

Tiempo de cocción: 120 minutos

Porciones: 8

Ingredientes

1 pulpo crudo | 4 kg

500 g de sal gorda

Menaje

Bandeja amplia

Rejilla de horno

Bandeja inox con agujeros

Bol

Preparación:

Limpiar bien el pulpo debajo del grifo sin que quede ningún residuo en los tentáculos. Cortar el pulpo de manera que queden las patas por un lado (enteras) y la cabeza por el otro.

Colocar las patas en una bandeja y rociar con la sal gruesa. Dejarlo durante 2 minutos y volver a lavar las patas hasta que no quede nada de sal.

Envasar pata por pata al vacío en el nivel 3. Cocinar según ajustes de cocción.

Cortar cocción en un bol con agua y hielo.

Se puede comer cocido o terminar sellando la piel en sartén o grill con un poco de aceite.

Ajustes

Electrodoméstico: Horno a vapor combinado y envasador al vacío

Modo: Cocción Sous vide

Temperatura: 85 ° C

Duración: 120 minutos

Nivel: 2 y 3

Pre calentamiento: Sí