

Frita de pulpo



PESCADOS

Hace unos años, en Ibiza no existía un solo bar que se preciara que no exhibiera tapas típicas en una vitrina. Entre todas ellas, la frita de pulpo era la estrella. Hoy en día, sin embargo, cada vez son menos los establecimientos que mantienen viva la tradición. Pero la receta sigue viva en muchos hogares y, curiosamente, está evolucionado a plato principal en algunos restaurantes de la isla, puesto que resulta un plato sumamente sabroso y atractivo. Su preparación es laboriosa pero sencilla y sus ingredientes pueden encontrarse en cualquier lugar del mundo. A continuación, la receta tal y como la guisa mi tía Catalina de Can Benet, que lo borda.

Ingredientes para 4 personas

- 1 kg. de pulpo
- 6-8 cebolletas tiernas
- 1 patata grande por persona
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- seis dientes de ajo
- pimienta negra molida
- laurel
- 1/2 vaso de vino tinto
- aceite de oliva virgen
- sal

Elaboración el plato

Paso 1 - Cocción del pulpo

Limpiamos bien el pulpo, dejando impoluto el interior de la cabeza y quitándole los ojos y la boca. A continuación, lo ponemos a hervir entero, con agua abundante, sal, pimienta negra molida y un par de hojas de laurel. Si el pulpo ha estado congelado, sus fibras ya se han roto y podremos conseguir la textura blanda que requiere el plato. En caso de ser fresco, hay que asustarlo tres veces. Es decir, esperar a que el agua hierva y entonces lo introducimos y los sacamos en tres ocasiones, siempre dejando que el agua vuelva a romper a hervir. Luego lo dejamos cocer por espacio de más o menos una hora, dependiendo del tamaño. Para asegurarnos, podemos ir pinchándolo con un tenedor hasta observar que tiene la textura adecuada (blando, pero con algo de consistencia). Una vez hecho, lo dejamos enfriar, lo troceamos en porciones más grandes que láminas (de más o menos un dedo o dos de ancho), y lo reservamos.

Paso 2 - La fritura

En una sartén freímos las patatas y los pimientos, todo bien troceado, junto con los seis dientes de ajo con piel y machacados. Lo salamos bien y, cuando está hecho, lo retiramos del fuego y lo reservamos.

A continuación, en un cuenco de barro o en una paellera alta echamos un chorro de aceite de oliva virgen extra y, cuando se calienta, toda la cebolleta bien picada y un poco de sal. Es importante que la cebolleta sea muy tierna; que no haya ensanchado más del doble que el tallo porque su juventud aporta un sabor único al guiso. Cuando la troceemos, hay que cortar también un poco de tallo, ya que le aporta un sabor distinto y el tono verdoso característico. La cebolleta tiene que ser abundante. Tras un par de minutos de sofreírla, añadimos el pulpo troceado, con algo más de pimienta negra molida y dos hojas de laurel. Rectificamos de sal y cuando la cebolleta ya está bien dorada, echamos el medio vaso de vino tinto y dejamos que se confite, sin dejar de remover.

Llegados a este punto, incorporamos las patatas, los pimientos y los ajos, y removemos hasta que cojan temperatura. Recién hecho está delicioso, pero de un día para otro, tras calentar la fritura a fuego lento, incluso está mejor. En ese caso, lo mejor es preparar las patatas, los ajos y los pimientos un rato antes y añadirlos a la cebolleta y al pulpo que hemos cocinado la jornada anterior. Bon profit!