

COULAN DE PULPO A FEIRA CON LACÓN

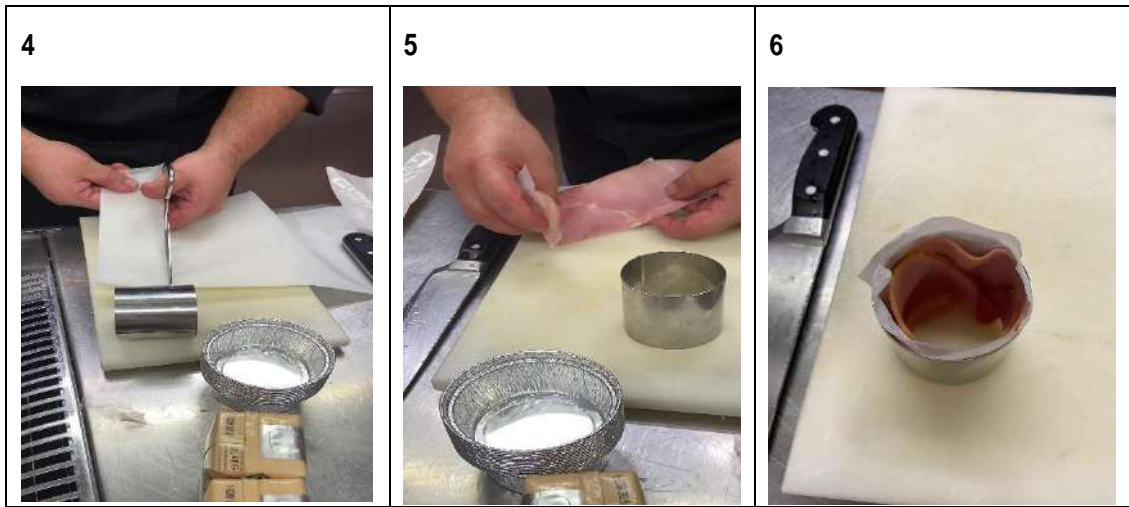
Ingredientes	
cantidades	
4 patatas cocidas o asadas	
Lacón en lonchas	
1 pata de pulpo cocido	
4 huevos	
Sal	
Aceite de oliva	
Pimentón dulce o picante ahumado	

ELABORACION

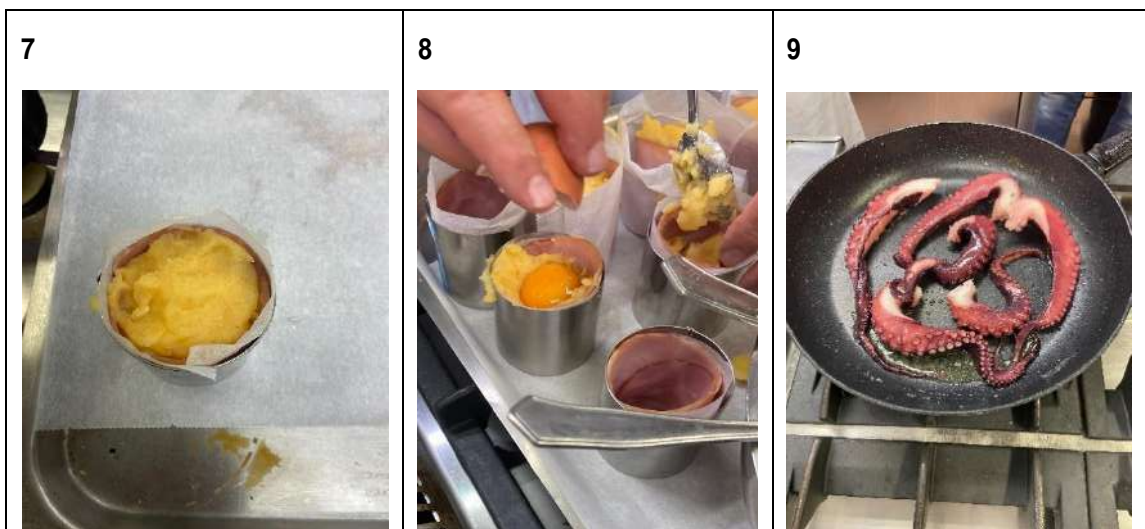
Asamos las patatas a 180°C, envueltas en papel de aluminio, un mínimo de 45 minutos, dependiendo del tamaño, o las cocemos en abundante agua salada (1), hasta que estén blanditas; a continuación, las pelamos y las chafamos o machacamos con ayuda de un tenedor o un pasapurés (2) y las ponemos a punto de sal, pimentón y aceite de oliva (3).



Forramos en aro metálico con una tira de papel de horno (4) y a su vez este con lonchas de lacón (5), sobre una placa de horno, dejando el interior hueco (6), lo rellenamos con la patata (formamos una especie de vasito con la patata) (7); a continuación, rellenamos el vasito de patata con una yema de huevo (8) y salamos, cubrimos ésta con patata, con mucho cuidado, y horneamos a 180°C de 3 a 4 de minutos.



Cocinamos el pulpo a la plancha (9).



Desmoldamos y regamos con aceite de oliva, sal en escamas y pimentón (10), poniendo de base el pulpo a la plancha cortado en rodajas (11).

