

Autor: Danilo Ange

Tiempo de cocción: 3 hours 40 minutes



Ingredientes

Ingredientes para 6 personas

Pulpo (Sous Vide):

900 g de pulpo

Coliflor (Sous Vide):

400 g de coliflor

200 g garbanzos cocidos

1 pimiento

1 manojo de cebollino

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta

Presentación:

Pimentón ahumado

Preparación

Pulpo (Sous Vide):

Envase el pulpo al vacío y cuézalo a 84 °C durante 3 horas al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Déjelo enfriar.

Coliflor (Sous Vide):

Desmenuce la coliflor, condiméntela con sal, pimienta y aceite, introdúzcala en una bolsa al vacío. Cuézalo Sous Vide durante 40 minutos a 85 °C al baño maría de **fusionchef**. Déjelo enfriar.

Añada los garbanzos, el pimiento picado fino, cebollino, sal, pimienta y aceite a la coliflor.

Presentación:

corte el pulpo en trozos y rocíelo con pimentón ahumado. Presente el pulpo en un plato y sívalo con la coliflor.