



Risotto de quínoa con salteado de pulpo

Vino: Oveja Negra Reserva
Chardonnay Viognier

Ingredientes

4 porciones

- 450 grs. de pulpo cocido.
- 4 tomates cortados en cubos pequeños.
- 2 pimentones rojos o 1 tarro pequeño de pimentones rojos sin pepas.
- 300 grs. de quínoa hidratada.
- 50 grs. Mantequilla.
- Aceite de oliva.
- Sal, pimienta.

Preparación

- Colocar la quínoa en una olla con bastante agua, cocinar a fuego lento con un poco de sal, agregar agua si fuese necesario.
- Cuando este blanda retirar del fuego, colocar en un colador para retirar el exceso de agua
- Limpiar los pimentones y remover las pepas. Colocarlos en una olla con un poco de agua y cocinar hasta suavizar. Licuar los pimentones en una juguera hasta formar una salsa
- Colocar la quínoa y la salsa de pimentones en una olla
- Calentar a fuego medio sin dejar de revolver, tiene que quedar cremoso
- Agregar mitad de la mantequilla y sazonar a gusto.
- Calentar una sartén para saltear el pulpo.
- Luego agregar los tomates cocinar hasta que se forme un poco de salsa.
- Condimentar con sal, pimienta y suavizar con la mantequilla.
- Montar en un plato la quínoa de base y sobre ella el salteado de pulpo.