



ARROZ MELOSO DE PULPO Y SOBRASADA

INGREDIENTES

400 g de arroz de grano redondo
 2 patas de pulpo cocidas
 60 g de sobrasada
 1,5 kg de caldo de marisco
 Un chorrito de vino blanco
 1 cebolla
 4 dientes de ajo
 1 pimiento verde
 4 tomates maduros
 Laurel
 Pimentón ahumado

• PARA EL ALIOLI DE MEMBRILLO •

1 cuch. de carne de membrillo
 1 diente de ajo
 100 g de leche o 2 huevos
 150 g de aceite de orujo de oliva
 1 chorrito de Aceite de oliva virgen extra

• ADEMÁS •

Sal
 Pimienta negra
 Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Dora las patas de pulpo en la cazuela donde vayas a preparar el arroz. Retira, corta en rodajas y reserva hasta el final.

En la misma cazuela, prepara un sofrito con la cebolla, el ajo, el pimiento verde y el tomate rallado. Incorpora el arroz y la sobrasada y rehoga unos minutos. Añade un buen chorro de vino blanco y deja que se evapore el alcohol. Vierte el caldo hirviendo poco a poco y cocina removiendo de vez en cuando para conseguir un arroz meloso. Cuando esté en su punto, incorpora el pulpo y añade un hilo de Aceite de oliva virgen extra mientras remueves enérgicamente para ligar el conjunto. Ajusta de sal y pimienta y deja reposar durante 2 minutos.

Prepara un alioli con carne de membrillo hasta obtener una textura firme y cremosa. Sirve el arroz meloso y termina con unos puntos de alioli de membrillo y hierbas frescas.



PAN DE CALABAZA Y NUECES

INGREDIENTES

180 g de calabaza cocida
75 g de harina de repostería
50 g de harina integral
1 sobre de levadura química
1 cuch. pequeña de canela
1 tapón de esencia de vainilla
Pizca de sal
2 huevos talla L
180 g de nata
75 g de azúcar moreno
100 g de aceite neutro
100 g de chocolate negro
60 g de nueces

• **ADEMÁS** •

100 g de azúcar glas

ELABORACIÓN

Mezcla la harina de repostería con la harina integral, la levadura, una pizca de sal y las especias. En otro recipiente, bate los huevos con el azúcar moreno hasta que estén bien espumosos. Incorpora el aceite, la nata y la esencia de vainilla y mezcla hasta integrar todos los ingredientes.

Une ambas preparaciones y remueve suavemente hasta obtener una masa homogénea. Añade las nueces troceadas y los trocitos de chocolate y mezcla para repartirlos bien por toda la masa.

Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y hornea a 180° durante unos 50 minutos, hasta que el bizcocho esté bien cocido. Retira del horno y deja enfriar sobre una rejilla antes de servir.