



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL

CARTE D'OR

MODERNOS *y Esenciales* | Tacos de pulpo adobado *y dip de espinaca*

INGREDIENTES

Para el pulpo:

- 700 g de pulpo entero
- 16 g de Knorr® Professional Base de Tomate
- 12 g de chile guajillo
- 6 g de chile morita
- 45 g de semillas de jitomate
- 12 g de ajo
- 21 g de cebolla
- 200 ml de agua
- 10 g de Knorr® Professional Condimix® Pollo

Para el dip de espinaca:

- 250 g de Hellmann's® Mayonesa Real
- 50 g de crema
- 22 g de chile jalapeño sin semillas
- 4 g de cebolla en polvo
- 3 g de sal

Para las cebollitas encurtidas:

- 255 g de cebolla morada fileteada
- 90 ml de vinagre blanco
- 66 g de azúcar
- 6 pzs de clavo de olor
- 6 pzs de anís estrella

Para los chips:

- 150 g de cáscaras de papa
- 150 g de cáscaras de camote
- 50 g de aceite de oliva
- 3 g de sal en escamas

- Tortillas de maíz amarillo

DESCARGA EL REPORTE AQUÍ

MENÚS
del
FUTURO
2023



PREPARACIÓN

Para el pulpo. Asar en un sartén caliente el chile guajillo y morita junto con el ajo y la cebolla, después hidratar los chiles en agua caliente y llevar a licuar junto con el ajo, cebolla, semillas de jitomate, Knorr® Professional Base de Tomate y Knorr® Professional Condimix® Pollo; colocar en una bolsa al vacío el adobo junto con el pulpo perfectamente limpio, mezclar muy bien y sellar.

Con el horno precalentado a 100° C en vapor, cocinar sobre una rejilla durante 70 min, retirar y dejar a temperatura ambiente alrededor de 20 min, después llevar al abatidor a temperatura de 4° C.

Para el dip de espinaca. Blanquear los tallos de espinaca y después licuar con el resto de los ingredientes.

Para la cebolla encurtida. En una olla colocar el agua junto con el azúcar, anís estrella y clavo de olor, dejar cocinar unos 3 min hasta que se forme un almibar ligero; colocar la cebolla morada fileteada en una bolsa para empaque al vacío y vaciar el almibar; llevar a refrigeración y dejar reposar por un mínimo de 12 hrs.

Para los chips. Reposar las cáscaras en agua con hielo mínimo 25 min, escurrir perfectamente y después colocarlas sobre una charola con papel encerado con la parte de la pulpa hacia arriba; con ayuda de una brocha dosificar un poco de aceite de oliva y agregar sal. Llevar al horno precalentado a 200° C y cocinar durante 12 min o hasta que estén doradas y crujientes, cuidando que no se quemen.

Para el montaje. Colocar un poco de aderezo sobre una tortilla junto con una porción del pulpo; colocar unas cebollitas encurtidas y coronar con los chips.