

Przystawki

Ośmiornica po galicyjsku - Pulpo a la gallega

Yon



fot.: <http://www.gastrofotos.com>

Ośmiornica to bardzo popularny "dar morza" w Hiszpanii, a szczególnie w jej północno zachodniej części zwanej Galicia (Vigo, A Coruña). Ciekawostką tego regionu, który „patrzy” na Atlantyk jest to, że w Średniowieczu był uznawany za koniec Ziemi stąd wybrzeże nosi nazwę Finisterre.

Ale wróćmy do ośmiornicy. Generalnie przygotowuje się ją jako przystawkę, a nie danie, np. obiadowe. Przygotowanie ośmiornicy pozornie jest łatwe, ale w celu otrzymania dobrego wyniku... trzeba wielu prób i „chwytów” które są dosyć pilnie strzeżone.

Podam przepis „popularny” na ośmiornicę po galicyjsku. Robiłem to tylko jeden raz. Generalnie nie przepadam za ośmiornicą i jeśli już, jem ją jako przystawkę w restauracjach.

Składniki:

- 1 kg ośmiornicy (mogą być też ośmiornice małe);
- 3 ząbki czosnku (rozdrobione w wyciskarce);
- 1/3 szklanki oleju z oliwek;
- łyżeczka (od herbaty) mielonej papryki (czerwonej) zwanej pimentón;
- sól;
- pieprz mielony.

Ośmiornice należy dokładnie oczyścić usuwając WSZYSTKO, co nie jest mięsem włącznie z oczami. Należy też odciąć końce macek (jakieś 2-3 cm). Następnie należy.. zmiękczyć mięso. Chodzi o porwanie włókien, które mają bardzo zwięzłą strukturę i powodują twardość mięsa. Są tu dwie szkoły. Pierwsza (tradycyjna) to (niestety) okładanie drewnianym tłuczkiem (młotkiem) ciała ośmiornicy (coś jak schabowe) też macek jeszcze przed gotowaniem. Druga szkoła, to włożenie wyczyszczonej surowej ośmiornicy do zamrażalnika w celu kompletnego zamrożenia. Przy zamrożeniu, w sposób „naturalny” pękają włókna mięsne (zamraża się woda wewnątrz) i w ten sposób powoduje zmiękczenie mięsa. Oczywiście przed gotowaniem należy ją całkowicie rozmrozić.

Gotowanie:

Mówią, że najlepszy pojemnik do gotowania (garnek) ośmiornicy powinien być z miedzi. Jeśli chodzi o wodę do gotowania też należy ją przygotować. Do tego celu będzie potrzebna następująca zalewa:

- 3 litry wody.. lepiej odstanej 1 dzień (wyjdą bąbelki chloru);
- 1 listek laurelu;
- 1/2 średniej obranej cebuli bez posiekania;
- 4-6 ziaren czarnego pieprzu;
- pęczek natki z pietruszki;
- 2 łyżki stołowe soli.

Przygotowanie:

- » Wina Hiszpanii
- » Nazwy potraw - tłumacz.
- » **Przystawki**
- » Zupy
- » Dania
- » Desery
- » Inne

Zagotować tylko wodę w dosyć dużym garnku (wymiary ośmiornicy). Do gotującej wody włożyć całą ośmiornicę i... NATCHMIAST JA WYJAC. Powtórzyć to samo jeszcze dwa razy pamiętając, że woda zawsze ma wrzeć. Po tym, doprowadzić do powtórnego wrzenia dodając składniki zalewy (laurel, pieprz, cebula, natka pietruszki i sól). Zanurzyć ośmiornicę we wrzątku. Ma być całkowicie zanurzona w wodzie. Gotować pod przykryciem na małym ogniu aż do miękkości mięsa. Tutaj mała obserwacja: w zależności od wielkości, wieku i jakości (gatunku) ośmiornicy, czas gotowanie będzie różny i może dojść nawet do 3 godzin.

Kiedy ośmiornica będzie już ugotowana, wyjąć z garnka, dobrze odsączyć i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Następnie, należy pokroić ośmiornicę bardzo ostrym nożem na kawałki (np. plasterki 2-3 milimetrowe) o wielkości pozwalającej na jednorazowe włożenie do ust (nie gryzie się łatwo).

Teraz sos do polania plasterków: wymieszać czosnek z olejem, zmieloną papryką, solą i pieprzem.



Położyć plasterki ośmiornicy na talerzu i polać sosem. Podawać należy w temperaturze otoczenia lub bardzo lekko ciepłe.

Dodam jeszcze kilka użytecznych informacji (chwyków) często niedostępnych w przepisach:

- rzeczywiste gotowanie w zasadzie nie przewyższa 60 minut będąc 30-40 jako standard;
- miękkość mięsa należy sprawdzać ostrym widelcem... musi dosyć swobodnie wchodzić. Należy kluczyć tam gdzie warstwa mięsa jest największa;
- w zależności od użycia, plasterki mają być od 3 do 8 mm.. przy późniejszym smażeniu (np. ośmiornica na styl czosnkowy), plasterki się skurczą więc należy kroić nieco grubsze;
- trzykrotne zanurzanie ma na celu (jak tu w Hiszpanii się mówi) .. przestraszenie ośmiornicy .. jeśli tego się nie zrobi, mięso nie będzie miękkie;
- mówi się też, że wielkość cebuli powinna odpowiadać wielkości głowy ośmiornicy;
- jeśli nie dysponuje się garnkiem miedzianym, do zwykłego garnka należy włożyć kawałek miedzi (np. zwój odizolowanego przewodu miedzianego);
- krojenie ośmiornicy jest nieco trudne dlatego należy użyć bardzo ostrego noża ... Jeśli dalej będą trudności, zaleca się ostre nożyczki;
- jeśli chodzi o zamrażanie ośmiornicy w celu porwania włókien.. należy przetrzymać zamrożoną ośmiornicę w zamrażalniku jakieś 2-3 dni;
- do mycia ośmiornicy zawsze używać zimną wodę;
- po zakończeniu gotowania ośmiornicy, należy ją pozostawić w garnku jakieś 20-30 minut po czym wyjąć do ostygnięcia.

Na koniec ostrzeżenie: mimo 3 dniowego zamrożenia, po rozmrożeniu ośmiornice mogą ożyć i zaatakować najbliższą znajdującą się osobę.

[powrót](#)

 DRUKUJ  POLEĆ ZNAJOMEMU

Czytano **17972** razy

Opublikował: **Elżbieta Ch.**

Data utworzenia: 20 Styczeń 2007 Data aktualizacji 8 Październik 2014

Ilość odwiedzin strony: **44004286** od 2005-11-01
Obecnie na stronie jest: 27 użytkowników

KONTAKT

POLITYKA PRYW.

COPYRIGHT