

Como fazer um polvo dos Deuses



Minha amiga Isaura é espanhola e craque em fazer polvo – esse acima desapareceu em 10 minutos enquanto todos ao seu redor literalmente gemiam de prazer ao saborear sua receita. Cujos segredos, felizmente, ela concordou em compartilhar.

Escolha bem ao Comprar – uma dica dela que faz sentido é que se compre sempre o maior possível. Os médios e pequenos, ao serem merrgulhados na água fervendo tendem a ficar mais duros.

Polvo Espanhol – é como chamam aqui o polvo de águas geladas que é maior e mais saboroso- portanto sempre que der, peça esses. E, ao escolher fresco dê prioridade aos que estão mais sujinhos nos tentáculos.

Modo de fazer:

Muita água – escolha uma panela bem grande e ferva uma grande quantidade de água. E atenção: nada de sal na água! Os

temperos serão colocados a mesa e cada um condimentará sua receita conforme a sua preferência .

Devagarinho – nada de susto no polvo. Ao mergulhá-lo na água é muito importante fazê-lo ***bem devagar*** para que ele não endureça com o choque térmico. Uma vez imerso na água, deixe por 40 minutos ou mais.

Também não se pode ter pressa para que atinja o ponto: bem tenro e saboroso, graças a uma generosa porção de sal, azeite e pimentón espanhol, que darão o toque de sabor inigualável e muito suave!

Falei que era simples e é. Mas, como tudo o que é bem feito em culinária, demanda tempo, capricho e muito muito carinho. Mas vale a pena – experimente!