

CARPACCIO DE LOMO

con pulpo a feira, emulsión de patata y aceite de Herbón.

El encuentro icónico de dos grandes de la charcutería y el mar gallego. Lomo curado cortado a máquina -casi transparente- se extiende como pétalos sobre el plato y abraza trozos tiernos de pulpo a feira auténtico de las Rías Baixas.

La emulsión de patata recoge el pimentón y el pulpo une la tierra con el mar en cada bocado.

Ingredientes · 4 personas

- . 200 g lomo curado (lonchas muy finas)
- . 300 g pulpo cocido (a feira)
- . 2 patatas medianas gallegas
- . Aceite de oliva de Herbón (Padrón)
- . Pimentón de la Vera (dulce y picante)
- . Sal en escamas
- . Pimienta negra
- . 1 cda vinagre de Jerez
- . Cebollino
- . Flores de borraja (opcional)

Elaboración

1. **Emulsión de patata:** cuece las patatas con piel. Pélalas en caliente y tritura con aceite de Herbón, vinagre de Jerez, sal y una pizca de pimentón. Cuela. Debe quedar fluida pero con cuerpo.
2. **Pulpo a feira:** corta el pulpo cocido en rodajas de 1 cm. Aliña en el momento con aceite generoso, pimentón dulce y picante, y sal en escamas.
3. **Carpaccio:** extiende las lonchas de lomo sobre el plato frío, ligeramente superpuestas, en capa que cubra toda la base. Condimenta con unas escamas de sal y pimienta negra.
4. **Montaje:** coloca el pulpo encima del lomo, distribuye puntos de emulsión de patata con cuchara o manga y termina con cebollino y flores.

Tip de showcooking:

En feria, congela el bloque de lomo 30 min para cortar lonchas perfectas sin máquina. El pulpo puede comprarse ya cocido. El plato se monta en 3 min y el impacto es de alta cocina gallega.