

**PULPO CONFITADO, BERENJENAS Y  
ESPAGUETIS DE MAR CON ALIOLI DE YOGURT**

**INGREDIENTES:** *para 4 personas*

- 4 patas de un pulpo de 2 kg.
- 1 l. de aceite de oliva virgen
- 6 dientes de ajo pelados
- 1 hoja de laurel
- 2 berenjenas
- Medio yogurt natural sin azúcar
- Zumo de medio limón
- 1 dl. de aceite de girasol
- 25 gr. de espaguetis de mar deshidratados



**ELABORACIÓN:**

*Para el confitado: Cortar cada pata en cuatro trozos, y poner en el termomix con el aceite que lo tendremos ya a 70°C, junto con los ajos y una hoja de laurel, programamos una hora, y repetimos dos veces, es posible que según el pulpo necesitéis media hora más, en mi caso se quedó bien con tres horas. Sacamos y reservamos. Guardamos también el aceite en exceso y por supuesto la gelatina que haya soltado el pulpo, que nos servirá para otros platos.*

*Remojamos los espaguetis de mar con agua y sal, media hora.*

*Cortamos las berenjenas en rodajas, y dejamos un rato rociadas con algo de sal.*

*Aparte hacemos el alioli, ponemos dos o tres de los dientes de ajo confitados, el yogurt, el zumo del limón, algo de sal y el aceite y montamos con túrmix. (Podéis poner una parte del aceite del confitado). Reservamos hasta la hora de montar el plato.*

*Para montar marcamos las berenjenas en plancha bien caliente y aceitada, así mismo también damos un golpe de calor al pulpo, y salteamos un poco los espaguetis de mar. Montamos un par de rodajas de berenjena, dos trozos de pulpo y repetimos, al lado los espaguetis y encima el alioli de yogurt-*

*NOTA: Los ajos confitados, hacen que el alioli no sea tan picante, sino mas suave, y el yogurt hace que quede más fresco y agradable.*