

# Recetario

## PULPO GRATINADO CON ALIOLI DE BOLETUS Y MANILLAS DE CERDO

### INGREDIENTES:

100gr de pulpo

1 patata cocida

100ml de aceite de oliva

200ml de aceite de girasol

2 dientes de ajo

50gr de boletus

2 manillas de cerdo

### PASO A PASO:

Cocemos las manillas, después de cocerlas las desmenuzamos hacemos un rollo con ella y enfriamos.

En un vaso de batidora montamos el alioli añadiendo al final los boletus.

Con un molde montamos capas de patata, pulpo, alioli y rodaja de manillas de cerdo.

Gratinamos durante 5 min a 200 grados.

### Presentación:

Desmoldamos y decoramos con un poco de pimentón y hierbas frescas.

