

Χταπόδι με πουρέ μελιτζάνας

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Συστατικά

Πουρές μελιτζάνας

- 6 μέτριες μελιτζάνες φλάσκες
- ελαιόλαδο
- 5 κ.σ. μπαλσάμικο ξύδι
- 3 κ.σ. μέλι
- αλάτι
- πιπέρι

Υλικά για το χταπόδι

- 1 κιλό χταπόδι (πλοκάμια)
- 3 κ.σ. ξύδι
- 100ml κρασί λευκό
- 3 κ.σ. μέλι
- 5-6 κ.σ. μπαλσάμικο
- ελαιόλαδο για το σοτάρισμα
- 3 κρεμμύδια
- 15 ντοματάκια σε καρέ
- μυρωδικά της αρεσκειάς σας

Μέθοδος Εκτέλεσης-Πουρές μελιτζάνας

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.
- Καπνίζουμε τις μελιτζάνες πάνω στη φωτιά απευθείας χωρίς κάποιο σκεύος από κάτω τους.
- Ψήνουμε στο φούρνο τις μελιτζάνες για 25 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.
- Τις αφήνουμε λίγο να κρυώσουν και με ένα κουτάλι κρατάμε τη σάρκα τους.
- Τις βάζουμε σε ένα τρυπητό ψιλοκομμένες και τις αφήνουμε για 45 λεπτά να στραγγίσουν τα υγρά τους (με αυτό τον τρόπο φεύγει η πικρή γεύση τους).
- Τις περνάμε από το πολυμίξερ σε δυνατή ταχύτητα προσθέτοντας ελαιόλαδο, μέλι και μπαλσάμικο μέχρι να γίνει ένας απαλός αλλά πολύ έντονος πουρές.
- Αλατοπιπερώνουμε και σερβίρουμε.

Μέθοδος Εκτέλεσης-Χταπόδι

- Βράζουμε το χταπόδι με το κρασί, το ξύδι και το ένα κρεμμύδι κομμένο στα τέσσερα για 35 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει. Δεν προσθέτουμε αλάτι. Όταν είναι έτοιμο σουρώνουμε κρατώντας το ζωμό σε ένα μπολ και το χταπόδι μόνο του ξεχωριστά.
- Καίμε ένα τηγάνι και σοτάρουμε το χταπόδι σε πολύ υψηλή θερμοκρασία.
- Βάζουμε και τα κρεμμύδια ψιλοκομμένα και τα σοτάρουμε και αυτά.
- Προσθέτουμε το ζωμό από το βράσιμο του χταποδιού, μπαλσάμικο και μέλι.
- Σερβίρουμε το καραμελωμένο τραγανό χταπόδι με τα κρεμμύδια και τη σάλτσα του μαζί με τον πουρέ μελιτζάνας
- Προσθέτουμε ψιλοκομμένα ντοματάκια και μυρωδικά.

Πηγή: akispetretzikis.com