

RECETTE

Poulpe rôti,
piquillo et
chorizo, riz
pilaf

PORTION

1 2 3 4

DIFFICULTÉ

● ○ ○ ○

① PRÉPARATION

10 minutes

② CUISSON

25 minutes

INGRÉDIENTS

250g de riz

50cl de bouillon

280g de poulpe

100g de piquon del Piquillo

100g de pépites de chorizo

Sel, poivre, huile d'olive

PRÉPARATION

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. Y jeter le riz et le laisser devenir transparent puis doré, en remuant avec une spatule. Saler, poivrer et verser le bouillon. Faire bouillir puis couvrir et baisser le feu au minimum. Laisser cuire ainsi environ 20 min.

Faire revenir le poulpe 5 minutes à la poêle dans de l'huile d'olive. Couper les piquons del piquillo en gros morceaux. Disposer le riz dans un cercle et ajouter le poulpe sur le dessus, puis les piquons del Piquillo et enfin les pépites de chorizo. Saler et poivrer.