

# **Bomba de pulpo con alioli de ajo negro y crema de rocoto**

## **Ingredientes:**

100grs de pulpo cocido, 50 grs de cebolla, 10 grs de tomates, 5 grs de pimiento choricero, 3grs de pimentón ahumado picante y 200 grs de patata.

- 1.** Hacer un sofrito y acabar con el pulpo picado.
- 2.** Condimentar con el pimentón.
- 3.** Hervir la patata entera.
- 4.** Una vez hervida pasarla al pasapurés y condimentar con sal y pimienta.
- 5.** Rellenar con el sofrito de pulpo y hacer las bolas rebozadas con huevo y *panko*.
- 6.** Para terminar haced un alioli de ajo negro y una crema de rocoto.