

Polvo à galega

Quando estive na Espanha, no ano passado, percorrendo parte do Caminho de Santiago com as Caminhantes da Estrada Real de Minas Gerais, postei, entre 4 de novembro e 8 de dezembro (2015), uma série sobre a maravilhosa gastronomia local (acessem o blog pela data e confirmem). Entre as diversas receitas



postadas, um amigo meu viu um artigo sobre o famoso polvo que é servido no antigo e tradicional mercado de Santiago de Compostela e decidi tentar fazer a receita. Nem é preciso dizer que ele adora polvo, pois nunca cozinha nada e desta vez meteu-se corajosamente a fazê-lo. E contou-me que o polvo foi um sucesso! Pois a feliz experiência serve de incentivo a vocês, homens que sempre deixam para as mulheres o prazer de cozinhar. Não custa, de vez em quando, escolher uma receita por aqui e agradar a quem o ano inteiro cozinha pra vocês. Arrisquem-se!

Ao contrário do que se pensa a carne do polvo não é dura e esta história de ter que bater no polvo para amaciá-lo - na verdade, quebrar as fibras - é coisa do passado. Sabem porquê? Hoje, pelo processo quase obrigatório de congelamento e posterior descongelamento do polvo, as fibras são naturalmente quebradas! Outra lenda: mergulhar o polvo, para quebrar as tais fibras, alternadamente na água quente e na bacia de gelo - quem me ensinou este truque foi o chef Daniel Santamaria, de Oviedo, nas Astúrias, Espanha, há muitos anos (se o polvo estiver recém tirado do mar pode fazer isto). Porém o rapazinho goiano naturalizado espanhol (acreditem!) que nos preparou um polvo divino no mercado de Compostela garante que este gesto hoje é coisa de chef que gosta de fazer cena. Pois já preparei o polvo à maneira galega - como o rapaz ensinou-me - três vezes depois que voltei da Espanha em novembro último e ficou perfeito. Vamos então à receita, passo-a-passo, para que mesmo quem nunca entrou em uma cozinha possa fazê-lo à perfeição!

Polvo à galega

Coloque para ferver uma boa quantidade de água. Salgue a água e, se quiser, junte ervas frescas e dentes de alho (não exagere na quantidade). Enquanto isto, lave bem o polvo. Quando a água estiver em ebulição coloque o polvo dentro (precisa ficar coberto com a água) e espere que cozinhe por cerca de 10 minutos, dependendo da espessura - observe o ponto em que o dente de um garfo entre na carne com alguma facilidade - mas não deixe o polvo amolecer pois o bom é ser servido ao dente. Assim que cozido, retire e corte imediatamente - usando uma tesoura e com o auxílio de um garfo para segurar - pedaços de 2 a 3 cm de espessura. Tome uma tábua e deite azeite extra virgem. Salpique sal grosso e páprica (doce ou picante, à gosto). Ajeite por cima os pedaços do polvo. Torne a salpicar sal grosso e páprica e termine com uma boa regada do azeite.



www.salcomalho.com

salcomalho@gmail.com

[facebook.com/salcomalho](https://www.facebook.com/salcomalho)

[@salcomalho](https://www.instagram.com/salcomalho)