



# Polpo alla messicana con spiedino di seppie e nachos

## Ingredienti: (dose per 2 persone)

- 1 piccolo polpo
- 6 sepioline
- 2 cucchiaini di salsa messicana
- 10 pomodorini datterino
- 1 avocado maturo
- 1 lime
- 1 ciuffo di coriandolo
- 2 manciate di nachos
- Olio e.v.o. q.b.
- Sale e pepe q.b.

## Attrezzatura:

- BBQ in ceramica Monolith 47"
- Chips di legno per affumicare al ciliegio
- Spiedini di legno

## Procedimento:

Preparate e predisponete il vostro monolith a una cottura indiretta a 110° e nel frattempo preparate il polpo eviscerandolo. Lavatelo sotto acqua corrente e sbattetelo su di un tagliere per snervarlo.

Pulite ed eviscerate anche le sepioline.

A questo punto mettete il polpo in cottura sul bbq non appena sarà settato e cominciate ad affumicarlo aggiungendo le chips d affumicatura cuocete finché provando con una forchetta il polpo venga penetrato dalla stessa molto facilmente... per un piccolo polpo di 6 hg ci vorranno circa 1 ora e 30 min.

Preparate le sepioline in 2 spiedini differenti usandone 3 per spiedino. Conditele con olio sale e pepe e attendete gli ultimi 15 min di cottura del polpo per poi aggiungere gli spiedini sul bordo griglia dove esce il calore quindi a cottura diretta girandoli 1 volta sola a metà cottura

Nel frattempo preparate una dadolata di pomodorini e di avocado.

A fine cottura del polpo e delle sepioline tagliate i tentacoli del polpo a rondelle e in una ciotola conditele con olio sale, pepe e mescolatele con la salsa messicana i pomodorini e l'avocado.

Mettete il tutto in una ciotola da servizio e guarnite con i tentacoli croccanti arricciati del polpo, il coriandolo, una spruzzata di lime e i nachos a parte.