

Será por recetas



Pulpo a la gallega

Pescados

 4 Personas

 60 Minutos

 Fácil

 Enviada el 24/10/2012

Ingredientes

- 1 kg de pulpo fresco
- Pimentón picante
- Aceite
- Laurel
- Sal

Elaboración

Poner al fuego una olla con agua y laurel. Cuando esté hirviendo, debe 'asustar el pulpo', para ello lo introduciremos y sacaremos del agua 3 veces seguidas, para luego dejarlo cocer hasta que esté hecho, sin llegar a reblandecerse. Después escurrirlo y cortarlo en rodajas, para colocarlo, aún tibio, sobre unos platos llanos.

Cubrirlos con pimentón rojo picante, mojándolo luego con aceite (algo caliente pero no frito).

Rectificar de sal y darle unas vueltas para que el pimentón lo unte por ambas partes. Servir a medio enfriar.



Autor receta de Pulpo a la gallega

Esgarraet

 55 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 22/05/2012