

Cazuela de pulpo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Morrón colorado: 1 Unidad

Sal: A gusto

Pimentón picante: 1 cdita.

Laurel: 4 Hojas

Vino Tinto: 1 y 1/4 Taza

Cebolla Morada: 1 Unidades

Pulpo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Extracto De Tomate: 1 cda.

Ajo: 4 Dientes

Perejil: 20 g

Papines: 800 g

Preparación de la Receta

- Lave el pulpo bajo el agua corriente.
- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición sumerja el pulpo durante 30 segundos, retire del agua y repita este proceso 2 veces más.
- Finalmente deje cocinar durante 25 minutos.
- Deje enfriar el pulpo en el agua durante 25 minutos, luego escurra bien y corte los tentáculos en rodajas.
- Pele los papines y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernos.
- Corte el *morrón* en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ajo*, la *cebolla* y el *perejil*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Añada el *morrón* y deje sudar durante 5 minutos.
- Agregue el extracto de *tomate*, el *laurel*, el vino, mezcle y deje reducir unos minutos a fuego lento.
- Incorpore el pulpo, el *pimentón* y mezcle bien.
- Integre los papines, una taza de agua de cocción del pulpo, el *perejil* y deje cocinar unos minutos más.
- Condimente con sal y *pimentón*.

Presentación

- Sirva en una fuente honda.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-pulpo>