

Estofado de pulpo

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Papas: 4 Unidades

Chile rojo fresco: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidad

Perejil:

Zanahoria: 1 Unidad

Pulpo: 500 g

Aceite de oliva virgen:

Ajo: 1 Diente

Pasta de tomate: 1 cda

Sal:

Tomate pera: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una sartécute

- N con aceite, rehogamos la *cebolla* y la *zanahoria*.
- Luego, añadimos la pasta de *tomate*, los pulpos y un poco de *chile*.
- Salteamos durante 2 minutos y añadimos el *tomate* y las papas cortadas en cuadrados.
- Agregamos medio vaso de agua y cocinamos durante 10 minutos.
- Servimos con *perejil* por encima y unas gotas de *limøn*.

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