

# 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 sart&eacute

- 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 limón.

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