

Pasta con Pulpo y Tuétano

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Orégano: 1 Rama

Vino Blanco: 100 cc

Pasta corta: 500 grs

Pulpo cocido: 1 unidad

Sal de mar: c/n

Tuétanos de res: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 100 miliitros

Dientes de ajo: 2 Unidades

Peperonchino: c/n

Romero: c/n

Salsa de tomate: 500 miliitros

Preparación de la Receta

- Colocar en una charola de horno los tuétanos previamente remojados en agua con sal gruesa y rociar con aceite de oliva y sal de mar.
- Hornear por 25 minutos a 200 °C
- Reservar.
- En una sartén colocar aceite de oliva y agregar el *ajo* cortado en láminas, el *romero* fresco picado y sal.
- Integrar el peperonchino, el *orégano* fresco y el vino blanco
- Dejar cocinar.
- Incorporar la salsa de *tomate*, tapar y seguir cocinando.
- Cocinar la pasta en agua caliente con sal por 12 minutos
- Fundir un poco de **tuétano** en una sartén con aceite de oliva, agregar un diente de *ajo* troceado y el pulpo cortado en pedacitos.
- *Sazonar* y dejar cocinar durante unos minutos.
- Agregar la pasta cocida a la salsa.
- Integrar.

Montaje

- Servir la pasta con el pulpo.
- Colocar *tuétano* caliente sobre el platillo.
- Decorar con hojas de *orégano* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-con-pulpo-y-tuetano>