Patatas revolconas con torrezno de pulpo



Ingredientes

Patatas: 4 Unidades Grandes
Ajo en polvo: 2 Cucharadas
Salsa Sriracha: A gusto
Sal: A gusto
Patas de pulpo: 6 Unidades
Pimentón: 2 Cucharadas
Aceite de oliva extra virgen: A gusto

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Cubrimos la olla exprés de agua y la ponemos a *hervir*
- Agregamos las patatas, un puñado de sal y tapamos.
- Dejamos que cuezan durante 10 minutos.
- Pasado ese tiempo pelamos las patatas y reservamos.
- En una sartén freímos trozos de pulpo en abundante aceite
- Una vez frita lo retiramos y lo ponemos sobre papel adsorbentes.
- Ponemos una sartén grande a fuego medio y añadimos un poco del aceite que ha sobrado de freír el pulpo
- Doramos los dientes de *ajo* laminado y los reservamos.
- Agregamos el *pimentón* la salsa sriracha, removemos, y rápidamente ponemos las patatas.
- Chafamos las patatas hasta conseguir un puré.
- Servimos las patatas revolconas con lo torreznos de pulpo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/patatas-revolconas-con-torrezno-de-pulpo