Pimiento Piquillo Relleno de Pulpo a la Española



Ingredientes

Armado

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Patatas fritas en rodajas: Cantidad necesaria
Rúcula: Cantidad necesaria
Pimientos piquillo: 8 Unidades

Relleno

Jitomate: 2 Unidades
Aceituna negra: 1/4 Taza
Sal: Cantidad necesaria
Paprika: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Pimienta: Cantidad necesaria
Patata cocida: 250 gr
Pulpo baby cocido: 500 gr

Salsa

Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Cebolla blanca: 1/2 Unidad
Hojas de Laurel: 3 Hojas
Jitomates: 3 Unidades
Ajo: 1 Diente
Tomillo: 1 Pizca
Aceituna negra: 1/4 Taza
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Vino Tinto: 1/4 Taza
Paprika: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno

- Cortar la *patata* cocida en cubos, picar las aceitunas negras, los pulpos baby y los jitomates.

- En una sartén, calentar el aceite de oliva y freír las patatas, las aceitunas y los pulpos
- *Sazonar* con sal, pimienta y *paprika*
- Por último, agregar los jitomates y dejar cocinar por unos minutos.

Salsa

- Cortar los jitomates y la *cebolla* en cortes irregulares
- Luego sofreír en una sartén con aceite de oliva
- Filetear el diente de *ajo* e incorporar.
- Añadir las aceitunas, la *paprika* y los jitomates
- Dejar cocinar unos minutos.
- Luego añadir el vino tinto, seguir cocinando y esperar a que reduzca
- *Sazonar* con las hojas de *laurel*, *tomillo*, sal y pimienta.

Armado

- Rellenar los pimientos ya cocidos y sin piel
- Servir sobre una capa de salsa, acompañar con patatas fritas y *rúcula*.

Para eliminar el exceso de almid&oacute

- N de las patatas -que hace que se queden blandas cuando se fríen-, debes sumergirlas antes en agua bien fría y secarlas muy bien con papel absorbente
- De esta manera, las puedes echar en la sartén sin que salpiquen en el aceite.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pimiento-piquillo-relleno-de-pulpo-a-la-espanola