

# Pintxo de pulpo a la gallega

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Pimentón picante:** A gusto

**Perejil picado:** 1 cda.

**Pulpo cocido:** 200 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Papas fritas:**

## Preparación de la Receta

- Corte el pulpo en rodajas.
- Arme el brochette con las rodajas de pulpo *cocido*, pase por agua hirviendo , para calentar.

## Presentación

- Sirva en un plato el brochette de pulpo con sal, *pimentón* picante, aceite de oliva, espolvoree con *papa* frita desmenuzada con las manos.
- Termine con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pintxo-de-pulpo-a-la-gallega>