

Pulpos con papas y tomates

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas

Papas medianas: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Tomates: 2 Unidades

Pulpos

Harina: 2 Tazas

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Pulpos pequeños: 1/2 k

Cerveza: 1 Vaso

Salsa

Morrón amarillo: 1 Unidad

Morrón colorado: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Cilantro: 1 cda.

Cebolla Morada: 1 Unidades

Varios

Harina: Cantidad necesaria

Pimentón dulce: A gusto

Salsa:

Huevos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

Salsa

- Corte los morrones y la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique finamente el *ajo* y las hierbas.
- En un bowl combine los morrones, la *cebolla*, el *ajo*, el aceite de oliva, el *jugo de limón*, la mitad de las hierbas, sal y pimienta.
- Deje macerar a temperatura ambiente.
- Reserve 3 cucharadas de la salsa para la elaboración de las papas.

Papas

- Lave las papas, cocine al vapor hasta que estén tiernas y corte en rodajas gruesas.
- Corte los tomates en octavos y retire las semillas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las papas con la salsa macerada.
- Agregue los tomates y cocine hasta que tomen poca temperatura.
- Apague el fuego, agregue el *pimentón* y mezcle.

Pulпитos

- En un bowl combine la *harina*, sal, pimienta y la cerveza fría.
- Incorpore los huevos y termine de mezclar.
- Lave los pulpitos, seque bien y salpimiente.
- Pase los pulpitos por *harina*, luego por la pasta y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- En la base de un plato sirva las papas con los tomates, encima los pulpitos y rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pulпитos-con-papas-y-tomates>