elGourmet

Pulpo a la Diabla

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Papas

Papa cocida: 2 Unidades
Pimienta de Cayena: 1/4 cda
Aceite De Oliva: c/n
Perejil picado: 1/2 cda
Sal: 1 cda

Pulpo

Chile puya: 1 unidad
Chile árbol: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Clavo De Olor: 3 Unidades
Chile ancho: 1 unidad
Agua: 100 cc
Vinagre Blanco: 50 cc

Preparación de la Receta

Pulpo

- En una sartén *tatemar* los chiles, los dientes de *ajo* y el clavo de olor.
- Verter agua y *vinagre* blanco.
- Licuar y reservar.
- *Dorar* en aceite caliente el pulpo y agregarle el adobo
- Dejar cocinar.

Papas

- En una olla con aceite de oliva colocar las papas hervidas y aplastarlas.

- *Dorar* por ambos lados.
- Colocar la *mantequilla* y dejar fundir.
- Mezclar sal, pimienta de *cayena* y *perejil* picado y agregar a la *papa*.

Montaje

- Colocar el pulpo endiablado sobre las papas sazonadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pulpo-a-la-diabla