elGourmet

Pulpo a la gallega

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pulpo grande: 1 Unidad
Sal entrefina: A gusto
Aceite De Oliva: 200 cc
Pimentón picante: 20 g

Preparación de la Receta

- Lave el pulpo bajo el agua corriente.
- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición sumerja el pulpo durante 30 segundos, retire del agua y repita este proceso 2 veces más.
- Finalmente deje cocinar durante 25 minutos.
- Deje enfriar el pulpo en el agua durante 25 minutos, luego escurra bien y corte los tentáculos en rodajas.

Presentación

- En una fuente coloque las rodajas de pulpo tibio, condimente con sal, el *pimentón* y bañe con el aceite de oliva.

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