

# Pulpo a la Parrilla con Crema de Patata



## Ingredientes

Agua: c/n

Ajo: 1 Diente

Limones para su jugo: 2 Unidades

Nata 35%: 100 miliitros

Patatas en cubos peladas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Tomillo fresco: c/n

Cebolla: 1 unidad

Leche: 200 miliitros

Miel: 1 cda

Orégano: c/n

Salsa de soja: 30 miliitros

Tentáculos de pulpo: 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- *Saltear* la *cebolla* y el *ajo* en *juliana*.
- Agregar las patatas y *saltear*.
- Agregar la leche y agua hasta tapar.
- Cocinar durante 30-40 minutos.
- Añadir la *nata* y triturar.
- Poner al punto de sal y pimienta.
- Hacer una *marinada* con la soja, miel, *limón* las hierbas y el *ajo*, todo bien picado.
- Pintar con esto los tentáculos y pasar por la parrilla por todos los lados.
- Servir la **crema** y por encima el pulpo.
- Decorar con hierbas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pulpo-a-la-parrilla-con-crema-de-patata>