

# Pulpo a la plancha

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Pimentón:** 1 cdita.

**Sal entrefina:** Cantidad necesaria

**Perejil picado:** 1 cda

**Alcaparras:** 20 g

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Laurel:** 2 Unidades

**Cebolla Colorada:** 1 Unidad

**Papines:** 500 g

## Preparación de la Receta

- Cocinamos el pulpo en agua con sal, laurel y ajo. Se calcula 30 minutos por kilo de pulpo.
- Pasado ese tiempo, dejamos enfriar en el agua de cocción. Separamos los tentáculos y retiramos la grasa. Reservamos.
- Cocinamos los papines en agua con sal. Una vez cocidos, retiramos del agua. Reservamos.
- Por otro lado, mezclamos cebolla colorada cortada en juliana, alcaparras, ajo rallado, pimentón, perejil picado, zest de limón y los papines cortados en mitades. Condimentamos con
- sal entrefina, pimienta y aceite de oliva.
- Para terminar, doramos el pulpo en sartén con aceite de oliva y servimos.

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