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