# Pulpo cocinado en su propio jugo con papa al plomo tostada y aceite de pimentón ahumado



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Pulpo de 1 kilo**: 1 Unidad
**Papas medianas**: 3 Unidades
**Pimentòn Ahumado**: 1 a 2 cda.
**Sal**: A gusto
**Aceite De Oliva**:
**Laurel**: 1 Hoja

## Preparación de la Receta

- Al pulpo lo cocinaremos sin nada de agua
- Debe estar previamente golpeado o congelado
- Metemos el pulpo en una olla sin agua y sin sal, solo con 1 hoja de *laurel* y pimienta
- Lo ponemos al fuego bajo tapado hasta que se cocine con su propio **jugo**, 40 a 50 minutos aproximadamente el chileno y 30 minutos por kilo aproximadamente el español.
- Cortamos las papas y las envolvemos en papel aluminio, con sal, un poco de aceite y *ajo*
- Las cocinamos a las brasas.
- Mezclamos el **pimentón** ahumado con aceite de oliva.
- Sacamos el pulpo y cortamos sus tentáculos
- En un plato ponemos una capa de papas, luego el pulpo y terminamos con sal y el aceite de *pimentón* ahumado
- Adornamos con unas hojitas de *cilantro*

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pulpo-cocinado-en-su-propio-jugo-con-papa-al-plomo-tostada-y-aceite-de-pimenton-ahumado**