elGourmet

Pulpo Amalfi

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Jitomate troceado: 200 g
Aceite De Oliva:
Albahaca fresca:
Aceitunas negras: 2 cdas.
Pimienta de Cayena: 1 Unidad
Vino Tinto: 1 Chorrito
Tentáculos de pulpo cocidos: 3 Unidades
Azucar: Una pizca
Ajo: 1 Diente
Pimienta:
Alcaparras: 1 cda.
Anchoas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortar los tentáculos de pulpo con cortes al bies y marcarlas en una cazuela con aceite
- Retirar y reservar.
- Por otro lado, laminar el *ajo* y dorarlo junto a la *guindilla* y las anchoas en esa misma cazuela.
- Seguidamente, cortar el *tomate* e incorporarlo junto a las *alcaparras*, las aceitunas, la *albahaca* fresca picada, una pizca de azúcar y un chorrito de vino tinto
- Dejar que reduzca a fuego medio-alto durante 10 minutos.
- Por último, añadir el pulpo, reservando algún trozo para decorar.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pulpo-con-salsa-de-tomates