

Ración de pulpo a la gallega

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal gruesa: A gusto

Papas pequeñas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pulpo cocido: 280 g

Pimentón picante: A gusto

Perejil picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte las papas en rodajas y pase por agua hirviendo.
- Corte el pulpo en rodajas y pase por agua hirviendo, para calentar.

Presentación

- En una fuente acomode una capa de papas, sobre las papas acomode el pulpo, condimente con sal gruesa, *pimentón* picante y aceite de oliva.
- Decore con los tentáculos del pulpo.

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