

# Spaghetti con Ragú de Pulpo



## Ingredientes

**Ajetes:** 2 Unidades

**Cebolla Morada:** 1 Unidad

**Patatas de pulpo cocidas:** 2 Unidades

**Sal:** c/n

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** c/n

**Chile:** c/n

**Pasta de tomate:** 1 Vaso

**Perejil:** c/n

**SPAGHETTI:** 100 grs

**Echalote:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Rehogar en una sartén la verdura picada con un poco aceite de oliva y sal.
- Añadir el pulpo cortado en rodajas a la verdura y cocinar un par de minutos más.
- Añadir el *tomate* y dejar que reduzca un poco.
- Mientras cocer los spaghetti un par de minutos menos del tiempo indicado por el fabricante y terminarlos con el ragú, un poca de agua de cocción y *perejil* fresco picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-con-ragu-de-pulpo>