Spaghetti con Ragú de Pulpo



Ingredientes

Ajetes: 2 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidad
Patas 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 spaghettis 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