

Tradicional Pulpo a la Gallega

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Aceite de oliva extra: c/n

Papas: 1 Kilo

Pimienta gorda: c/n

Sal gruesa: c/n

Hierbas Aromáticas: c/n

Pimiento de la vera o picante: c/n

Pulpo fresco: 2 kilos

Preparación de la Receta

- Poner agua en una olla grande y alta
- Colocar las hierbas y pimienta
- Cuando el agua ya esté bien caliente y casi ya empezando a *hervir*, coger el pulpo agarrándolo por la cabeza y sumergirlo tres veces en el agua para hacer lo que se dice "asustarlo"
- Dejar dentro del agua de cocción
- Cuando el agua comience a *hervir* de nuevo, es cuando se comienza a contar el tiempo, unos treinta minutos por cada 1, 8 kg a 2 kg de pulpo
- Pincharlo de vez en cuando para ver como está de duro en la parte más gruesa de los tentáculos
- Debe ofrecer la resistencia de una *patata* cocida al pincharlo.
- Dejar reposar unos minutos y luego lo sacar a una bandeja
- En el misma agua de cocer echar las papas y cocinar durante 15 minutos
- Sofreír en sartén las papas con el pulpo y *pimentón* de la vera.
- Servir el pulpo cortando los tentáculos en trozos de 1 cm de grosor y la cabeza en trozos pequeños.
- Presentar en un platón con una base de patatas
- Salar los trozos de pulpo con sal gorda, espolvorear con el *pimentón* que puede ser al gusto dulce o picante y rociar todo con un poco de aceite
- Servir caliente.