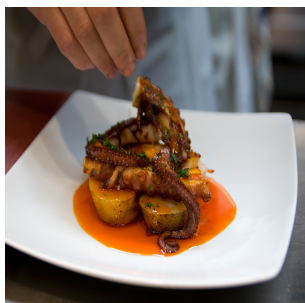


Pulpo a la plancha con cachelos y ajada

por Antón



Información

Dificultad: Media

Comensales: 4

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Marisco y moluscos

Temporada: Todo el año

Técnica: Plancha

País: España

Ingredientes

Pulpo gallego
Patatas
Aceite
Pimentón
Sal Maldon
Perejil
Cebolla
Ajo
Laurel
Pimienta negra en grano

Preparación

En primer lugar ponemos una pota de cobre con abundante agua a hervir (hay gente que añade una cebolla e incluso un corcho de vino usado...). Una vez hierva cogemos el pulpo limpio y lo asustamos ocho veces para luego dejarlo cocer a fuego fuerte durante 25 minutos (un pulpo de 1,5 kg aprox) y luego lo dejamos reposar 10 minutos más en su propia agua de cocción.

Enfriamos el pulpo y una vez frío le cortamos los tentáculos (en caliente se le cae la piel).

Cocemos patatas cortadas en forma de cachelos y con la piel (se le puede poner también cebolla y laurel en el agua de cocción).

En un cazo echamos aceite de oliva sabor suave (0,4º) y ponemos una cebolla, una cabeza de ajo partida en dos, laurel y pimienta en grano. Freímos durante 10 minutos y manchamos con pimentón cuando el aceite esté templado para no quemarlo.

Cogemos una sartén y ponemos los rabos y planchamos por los dos lados. Colocamos los cachelos como base y ponemos encima los rabos: Finalmente terminamos con un toque de sal maldon y decoramos con perejil picado.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259340/pulpo-a-la-plancha-con-cachelos-y-ajada/>