

Pulpo a la gallega

por jsaez



Información

Dificultad: Media

Comensales: 3

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Marisco y moluscos

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

1 pulpo grande bien lavado y limpio
3 hojas de laurel
Agua
Pimenton dulce
Sal Gorda
Aceite de Oliva

Preparación

- Para limpiar el pulpo, ponerlo debajo del grifo con agua fría. Eliminar las impurezas que tienen pegadas a las ventosas y el pico.
- Poner el agua a hervir junto con el laurel. Cuando comience a hervir, meter el pulpo, sacarlo y dejar que vuelva a hervir el agua. Esta operación hay que hacerla en total 3 veces. La última, dejarlo cocer entre 20 y 25 minutos.
- Para comprobar el punto de cocción, pinchar la parte de arriba de los tentáculos. Si está tierno, sacarlo del agua y cortarlo en trozos no muy gruesos con unas tijeras.
- Colocar los trozos, a poder ser, en un plato de madera, salarlo y espolvorear un poco de pimentón. A continuación añadirle el aceite.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/94169/pulpo-a-la-gallega/>