

Receta Nº 1 de 12 – Pulpo á Feira

Ingredientes (6 Personas):

-Un Pulpo Virgen 100% Natural sobre 2 Kg

-Pimentón Picante/ Dulce

-Aceite de Oliva Virgen

-Sal Gruesa

Paso 1

Al estar congelado el Pulpo, no habrá necesidad de mazarlo, por tanto simplemente dejar descongelar.

Paso 2

Hervir en agua abundante en una olla, preferiblemente de cobre, aunque no obligatoriamente.

Paso 3

Cuando hierva el agua se sujeta el pulpo por la cabeza y se sumerge hasta 3 veces. Esta técnica es conocida como “asustar al pulpo” para que se ricen los tentáculos y no pele.

Paso 4

Dejamos el pulpo en agua hirviendo durante 20/25 minutos. Tras este tiempo, pincharemos el pulpo para ver si está cocido y apagamos el fuego dejándolo reposar otros 20 minutos dentro del agua.

Paso 5

Una vez pasados los 20 minutos de reposo, se retira el pulpo del agua y se corta en rodajas colocándolo sobre un plato de madera y añadiéndole pimentón picante y/o dulce, sal gruesa y aceite de oliva virgen.

QUÉ APROVECHE!!!

