

# Receta Nº 10 de 12 – Brochetas de Pulpo

## Ingredientes (6 Personas):

- |                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| -Un Pulpo Virgen 100% Natural 1Kg | -Aceite de Oliva Virgen |
| -2 Patatas                        | -Pinchos para Brochetas |
| -3 Cebollas                       | -Sal Gorda              |
| -4 Dientes de Ajo                 | -Perejil                |

## 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. 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 3

Dejamos el pulpo en agua hirviendo durante 25 minutos. Posteriormente lo dejamos reposar durante otros 20 minutos. Es importante que lo dejemos enfriar para cortar en rodajas. Prepararemos las brochetas colocando 6 o 7 trozos de pulpo, atravesándolo por el lateral.

## Paso 4

Para la cebolla, cortar ésta en juliana, poniéndola en una tartera con 3 cucharadas de aceite y dejar que se haga lentamente. Le damos el punto de sal y listo.

Para la salsa, preparamos una ajada, dorando los ajos lentamente, nunca se deben de tostar y añadimos el pimentón. Cocemos 2 patatas medianas en agua con sal y cuando estén cocidas las trituramos con la misma cantidad de agua de su cocción y le añadimos la ajada.

Por último, doramos las brochetas en una sartén o parrilla. Disponemos en el plato una pequeña cantidad de cebolla, encima la brocheta y salseamos.

**QUÉ NOVEDOSO!!!**

