

Receta Nº 3 de 12 – Pulpo al Ajillo con Langostinos

Ingredientes (6 Personas):

- Un Pulpo Virgen 100% Natural sobre 2 Kg
- 1 Kg Cola de Langostinos
- Aceite de Oliva Virgen
- 8 Dientes de Ajo
- Sal Gruesa
- 1 Guindilla
- 1 Hoja de Laurel
- Pimentón Dulce

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 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. Una vez pasados los 20 minutos de reposo, se retira el pulpo del agua y se corta en rodajas.

Paso 4

En una cazuela de barro calentamos el aceite, y en cuanto comience a humear, lo retiramos del fuego. Añadimos la guindilla picada en unos cuatro o cinco trozos. Luego los ajos muy picaditos, el laurel, y removemos un poco.

Paso 5

Agregamos los langostinos y dejamos que se rehoguen unos minutos. Echamos el pimentón, mezclando bien todos los ingredientes. Volvemos a poner al fuego la cazuela, y añadiremos el pulpo troceado. A fuego medio, rehogamos unos cinco o seis minutos y listo para servir, con unas arenillas de sal gruesa por encima.

QUÉ RICO!!!

