Receta Nº 4 de 12 – Pulpo a la Mugardesa

Ingredientes (6 Personas):

-Un Pulpo Virgen 100% Natural sobre 2 Kg
-2 Pimientos Rojos y 1 Verde
-Aceite de Oliva Virgen
-2 Dientes de Ajo
-Sal Gruesa y Pimentón Dulce
-2 Cebollas Grandes
-2 Hojas de Laurel
- 1 Kilo de Patatas

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. 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 3

En otra cazuela cocemos las patatas con piel y añadimos una cebolla y 2 hojas de laurel, durante 15 minutos. Cuando estén frías, les quitamos la piel y cortamos en rodajas estilo patata panadera. Además, pelamos y picamos los ajos finamente y también la cebolla en juliana, añadimos a una cazuela ya caliente y sofreímos hasta que la cebolla comience a tener color. Añadimos los ajos y removemos todo durante unos minutos. Introducimos los pimientos en tiras y sofreímos con el resto de los ingredientes añadiendo media cucharadita de pimentón dulce.

Paso 4

Por último, echar las patatas y rodajas de pulpo. Vertemos el vaso con el agua de la cocción del pulpo y calentamos todo a fuego fuerte durante 5 minutos, salpimentamos si es necesario y removemos todo bien. Dejemos que repose durante 10 minutos y ya está listo.

QUÉ BUENO!!!

PULPOVIRGEN 100% NATURAL