

Receta Nº 5 de 12 – Pulpo con Almejas

Ingredientes (6 Personas):

- | | |
|--|--------------------------|
| -Un Pulpo Virgen 100% Natural sobre 2 Kg | -1 Kilo de Almeja Babosa |
| -Aceite de Oliva Virgen -2 Dientes de Ajo | -Sal Gruesa y Pimentón |
| -1 Cebolla Grande | - 1 Vaso de Vino Blanco |

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

Mientras en una sartén poner un chorro de aceite y freír los dientes de ajo en láminas, cuando empiece a dorarse añadir las almejas, cuando abran, retirar del fuego y reservar. En otra sartén poner un poco de aceite y freír la cebolla, cuando empiece a ponerse transparente retirar del fuego y dejar que se enfrié un poco, añadir el pimentón, remover bien para mezclar y reservar.

Paso 4

Poner el pulpo en una cazuela caliente y añadir las almejas, un vaso del caldo de cocer el pulpo y el vino blanco dejar cocer unos minutos. Sacar del fuego y rociar con la salsa de pimentón.

QUÉ MARAVILLA!!!

