

Receta Nº 6 de 12 – Ensalada de Pulpo

Ingredientes (6 Personas):

- Un Pulpo Virgen 100% Natural sobre 1,5 Kg
- 4 Patatas
- Aceite de Oliva Virgen
- Pimientos Rojos
- Tomates Cherrys
- 1 Cebolleta
- Sal Gorda y Pimentón

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

Las patatas podremos cocerlas también con el pulpo, poniéndolas dentro de la misma agua, o podremos cocerlas por separado. Sacamos y retiramos la piel, cortamos en rodajas, y vamos montando el plato, con las rodajas de las patatas, el pulpo troceado, la cebolleta picada, el pimiento rojo, también troceado y los tomates cherrys cortados en mitades. Salpimentamos , echamos el pimentón y rociamos con aceite de oliva. Dejaremos que se enfríe o se temple para tomarla.

QUÉ FRESCURA!!!

