

Receta Nº 9 de 12 – Arroz Caldoso de Pulpo

Ingredientes (6 Personas):

-Un Pulpo Virgen 100% Natural 1Kg		-Aceite de Oliva Virgen
-400gr de Arroz	-1 Calabacín	-1 Pimiento Verde
-1 Cebolla	-1 Tomate	-Sal Gorda
-2 Dientes de Ajo	-1 Copa Vino Blanco	-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 15 minutos. Mientras, pela y pica los dientes de ajo y dóralos en una cacerola con un chorrito de aceite. Pica la cebolleta y añade. Cuando la cebolleta tome color agrega el pimiento y el calabacín picaditos. Sazona. Pela y pica el tomate, añade y deja pochar bien las verduras.

Paso 4

Añade el arroz a la cacerola y rehoga. Vierte el vino y deja hervir. Cuando hierva, moja con 10 cacitos de caldo del pulpo mientras remueves el arroz y deja cocinar durante 15-18 minutos. Rectifica de sal. Sirve el arroz en un plato y acompaña con los trozos del pulpo. Decora con una ramita de perejil.

QUÉ CREMOSO!!!

