



PULPO A LA GALLEGA



Tiempo de preparación: 65 min



Porción: 4 personas

Ingredientes



- Aceite spray Capullo
- 1 pulpo mediano cocido
- ½ kilo de papa blanca cocida y en rodajas
- Pimentón dulce (Se puede sustituir por paprika)
- ½ cebolla
- Sal de grano

Preparación



- 1.- En una olla con agua hirviendo, añadir un puño de sal y media cebolla
- 2.- Agregar el pulpo al agua hirviendo
- Nota: Es importante ablandar el pulpo antes de llevar a cocción, esto se logra golpeándolo con un rodillo para ablandar las fibras, o bien se puede meter al congelador un día antes de prepararlo.*
- 3.- En otra olla con agua hirviendo, colocar las papas enteras hasta que estén blandas.
- 4.- Una vez el pulpo esté cocinado, cortar en rodajas y pasarlo por una sartén caliente, previamente rociado con aceite en spray capullo finas hierbas, solo a que tome temperatura.
- 5.- Pelar las papas y cortarlas en rodajas.
- 6.- En un plato, colocar las papas cortadas en rodajas, y luego el pulpo, decorar con sal de grano y una pizca de pimentón.