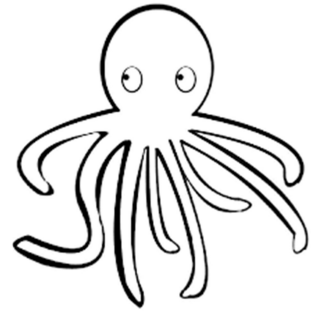


PULPO Á FEIRA



Ingredientes:

1 Pulpo pequeño o mediano congelado

Agua

Cebolla pelada

Pimentón dulce

Pimentón picante

Sal

Aceite



Preparación:

- 1- Descongelamos el pulpo la noche anterior. Si el pulpo no es congelado, mazarlo. En una pota grande y alta poner a hervir agua
- 2- Cuando esté hirviendo el agua se añade la cebolla pelada y se “asusta al pulpo”. Para asustarlo hay que meterlo en el agua, sacarlo y repetir la operación 3 veces para que las patas se contraigan y no se endurezcan mucho durante la cocción. Se deja cocer entre 50 minutos / 1 hora
- 3- Cuando se acabe el tiempo de cocción, cortar un trozo y probar para comprobar si está en su punto. Sacar el pulpo y cortarlo sobre un plato de madera
- 4- Añadir al gusto Pimentón dulce, pimentón picante, sal y aceite de oliva virgen extra.
- 5- A COMER!!!!

