

Pulpo a la gallega



Ingredientes:

- ? 1 pulpo, de 2 kilos aproximadamente.
- ? 2 dl de aceite de oliva virgen extra.
- ? 2 cdta de pimentón dulce
- ? 2 cdta de pimentón picante
- ? 1 hoja de laurel
- ? 1/2 kilo de patatas, peladas y cortadas en rodajas gruesas.
- ? Sal gruesa al gusto

Preparación:

Para hacer el pulpo a la gallega previamente es necesario ablandar el pulpo congelándolo durante dos días, lo que matará el nervio al momento del endurecimiento, haciéndolo más tierno.

Con el pulpo listo, poner agua con una cebolla y la hoja de laurel en una cazuela.

Cuando hierva se agrega el pulpo, pero utilizando la técnica de 'asustar al pulpo', que consiste en sujetarlo por la cabeza para sacarlo y meterlo del agua antes de dejarlo dentro definitivamente. Entonces dejamos cocer el pulpo por 40 a 50 minutos.

Cuando ya esté listo, retiramos la cazuela del fuego y dejamos enfriar por unos 15 minutos. Así evitamos que se caiga la piel del pulpo o quede blanco.

Seguidamente, en el agua del pulpo ponemos a cocer las rodajas de las patatas. Una vez listas retirarlas escurriendo.

Pulpo a la gallega

Luego cortar el pulpo en trozos medianos, con una tijera. Servir los trozos de patatas y pulpo en platos de madera.

Para servir el pulpo a la gallega le agregamos un hilo de aceite de oliva, espolvoreamos ambos pimentones y sal al gusto.