

Receta de Pulpo a la Feira

30 Dic 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Pulpo a la Feira** que tuve el placer de comer en un viaje a tierras gallegas, seguro que much@s de vosotr@s estaréis de acuerdo en que Galicia es el mejor lugar para degustar este rico plato, pero también podemos prepararlo en casa y nos quedará exquisito, os lo recomiendo como entrante en la cena de Fin de Año.

Ingredientes

- Pulpo (uno o dos según comensales)
- Cebolla (una)
- Aceite de oliva
- Pimentón dulce (una cucharada)
- Pimentón picante (una cucharada)
- Sal gruesa

Modo de Preparación

1. Lavar bien el pulpo y darle unos mazazos para que se ablande
2. Poner agua a hervir en una cacerola y echar la cebolla
3. Cuando esté hirviendo, introducir el pulpo y levantarlo dos o tres veces volviéndolo a meter y dejar cocer unos cincuenta minutos
4. Pasado el tiempo, pincharlo y si está blando apartarlo del fuego, dejar que repose unos 15 minutos
5. Sacarlo de la cacerola y hacerlo trozos no muy gruesos, utilizando las tijeras de cocina
6. También podéis comprarlo ya cocido y será más rápido de hacer
7. Colocarlo en una o varias bandejas de madera o fuentes, echar un poco de sal gruesa y un poco de aceite de oliva
8. Mezclar los dos pimentones dulce y picante y espolvorear el pulpo según vuestro gusto y.....buen provecho!!!