

Receta de Pulpo Cojo

09 Ene 2017



Buenos días a tod@s, espero que hayáis pasado un estupendo fin de semana y que los Reyes Magos os hayan premiado con muchos regalos, para comenzar esta semana os dejo esta receta de **Pulpo** que nos ha enviado nuestra amiga **Chus González**, dice que a ella le encanta así preparado y que espera que nos guste a nosotros también.

Ingredientes

- Pulpo cocido (uno)
- Cebolla (una)
- Pimiento rojo (uno o dos)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Pimentón (una cucharadita)
- Aceite de oliva
- Patatas (dos o tres)

Modo de Preparación

1. En una sartén con aceite de oliva al fuego freír las patatas cortadas en rodajas no muy finas
2. Sacar las patatas cuando estén doradas y colocar en una fuente
3. Hacer rodajas el pulpo ya cocido y limpio
4. Colocar el pulpo encima de las patatas
5. En el mismo aceite de freír las patatas, si fuera necesario quitar un poco, refreír los pimientos y la cebolla cortado en trocitos no muy grandes
6. Cuando esté bien pochadito, añadir un poquito de pimentón, remover con cuidado que no se queme
7. Volcar el sofrito sobre el pulpo y.....buen provecho!!!