

Receta de Pulpo a la Plancha

10 Ago 2017



Buenos días a tod@s, hoy os dejo una receta que en casa os encanta comer, se trata de una manera diferente de preparar este rico molusco cefalópodo que es **el Pulpo**, en esta ocasión lo hemos preparado **a la plancha** y acompañado de patatas asadas con salsa mayonesa y nos ha quedado riquísimo, espero que os guste.

Ingredientes

- Pulpo de 1kg (uno)
- Pimentón dulce y picante
- Aceite de oliva
- Sal
- Laurel
- Patatas
- Mayonesa

Modo de Preparación

1. Poner a hervir agua con sal, media cucharadita de pimentón dulce y unas hojas de laurel, meter el pulpo en el agua
2. Hervirlo durante unos treinta minutos
3. Comprobar que esté tierno, pinchando los tentáculos por la parte de arriba que va pegada a la cabeza, si aún no está tierno, dejar unos minutos más
4. Cortar los tentáculos
5. En una sartén o plancha poner un poco de aceite y cuando esté bien caliente, hacer los tentáculos a la plancha hasta que estén dorados y crujientes
6. Asar las patatas en el horno o en el microondas, según vuestra costumbre
7. Colocar el pulpo en una fuente y rociarlo con un chorrito de aceite y un poco de pimentón picante y un poco de sal gorda
8. Servir acompañado de las patatas rociadas con un poco de mayonesa y....buen provecho!!!