

Receta de Caldereta Gallega de Pulpo

24 Jul 2018



Buenos días a tod@s, para hoy tenemos una nueva receta de nuestra amiga y seguidora **Chus González**, se trata de una **Caldereta de Pulpo** que espera que nos guste a tod@s porque queda muy rica para degustarla en casa con la familia o amigos.

Ingredientes

- Pulpo cocido (un kg aproximadamente para seis personas)
- Patatas grandes (dos)
- Cebolla (media)
- Tomate maduro (uno grande)
- Ajos (cuatro dientes)
- Laurel (una o dos hojas)
- Perejil picado (dos cucharadas)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Pimentón picante (una pizca)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta
- Caldo de pescado

Modo de Preparación

1. Cortar el pulpo cocido en rodajas o trozos más bien gruesos limpiando bien las pieles exteriores
2. Hacer un sofrito con la cebolla bien picada, el laurel y los ajos picaditos
3. Incorporar el pimentón, dar unas vueltas y enseguida poner el tomate pelado y picado menudito, o unas cucharadas de tomate triturado
4. Pelar y trocear las patatas dando un corte y dejando que terminen de casarse a su aire
5. Cuando espese el sofrito poner el pulpo, y echar un poco de sal y pimienta
6. Incorporar el perejil y las patatas, darlo unas vueltas y añadir el caldo de pescado
7. Cuando las patatas estén tiernas, ajustar la sal, apartar y dejar reposar al menos 10 minutos
8. Servir en una fuente grande o en platos individuales y....buen provecho!!!