Pulpo Á feira

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 5 personas :

- 1 (2 kg.) de Pulpo
- 500 g. de Patatas
- Sal gorda
- Pimentón dulce
- Pimentón picante
- 1 Cebolla
- Agua
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Es muy importante ablandar el pulpo antes de cocinarlo, si lo congelamos el resultado es mejor. Sacamos el pulpo un día antes del congelador y lo pasamos al frigorífico para que se descongele. Ponemos una cazuela al fuego con agua y una cebolla pelada entera, no añadimos sal pues el pulpo se sala al final. Cuando rompa a hervir añadimos el pulpo, lo cogemos por la cabeza y "lo asustamos", esta técnica consiste en meter y sacar el pulpo 3?4 veces de la cazuela para conseguir que el pulpo se quede tieso y no se le caiga la piel durante la cocción. Cocemos el pulpo durante unos 45?50 a fuego medio dependiendo del tamaño. Hay que pincharlo de vez en cuando para ver como está de duro. Mientras está cociendo, pelamos, lavamos y troceamos las patatas a la mitad. Reservamos. Cuando acabemos de cocer el pulpo lo dejamos reposar unos minutos y luego lo sacamos a una fuente. En el mismo agua echamos las patatas y cocemos durante 15 minutos. Cortamos el pulpo con unas tijeras de cocina, las patas en trozos de 1 cm de grosor y la cabeza en trozos pequeños. Lo servimos en plato de madera con una base de patatas. Salamos con sal gorda, espolvoreamos con el pimentón y rociamos con un poco de aceite.